

Prospectiva d'alternatives per oferir el servei de menjador escolar a l'educació secundària obligatòria (ESO) a la comarca del Baix Llobregat



Consell Comarcal
del Baix Llobregat

Prospectiva d'alternatives per oferir el servei de menjador escolar a l'educació secundària obligatòria (ESO) a la comarca del Baix Llobregat

Encàrrec

Servei d'Educació i Cultura

Consell Comarcal del Baix Llobregat



Treball de camp, anàlisi i redacció

Col·lectiu d'Analistes Socials (D-CAS)



Febrer de 2023

ÍNDEX DE CONTINGUTS

01

Introducció (pg 5)

- 1.1. Motivacions i objectius de l'estudi (pg 6)
- 1.2. Proposta de tres alternatives de partida (pg 8)

02

Contextualització (pg 12)

- 2.1. Dades territorials i sociodemogràfiques (pg 13)
- 2.2. Situació educativa (pg 17)

03

Serveis de menjador escolar existents a l'ESO per municipi i prospectiva d'alternatives (pg 26)

Quadre resum de serveis de menjador escolar a l'eso per municipi (pg 180)

04

Conclusions i propostes (pg 188)

- 4.1. Detecció i necessitat d'alimentació no coberta (pg 189)
- 4.2. Serveis de menjador a l'ESO existents als instituts i municipis de la comarca (pg 194)
- 4.3. Resum de les valoracions de les tres alternatives de menjador escolar proposades (pg 200)
- 4.4. Principals elements facilitadors per oferir un servei de menjador a secundària (pg 205)
- 4.5. Principals obstacles per oferir un servei de menjador a secundària (pg 210)
- 4.6. Proposta per la implementació del servei de menjador a secundària (pg 218)

05

Metodologia (pg. 225)

Agraïm a totes les persones entrevistades durant l'elaboració d'aquest estudi la seva disponibilitat i obertura per posar en comú la seva experiència, reflexions i aportacions entorn a la viabilitat i desitjabilitat del servei de menjador escolar a l'etapa d'ESO.



01.

INTRODUCCIÓ

1. INTRODUCCIÓ

1.1. Motivacions i objectius de l'estudi

La implementació de la jornada continuada a l'ESO en els instituts públics de Catalunya a partir de l'any 2010 i l'eliminació de l'activitat lectiva de tarda, van comportar la ràpida desaparició dels serveis de menjador escolar dels instituts. Arrel del canvi de jornada, va caure molt la demanda i va precipitar la retirada dels concessionaris que prestaven el servei.

El canvi de jornada és percebut com a positiu per bona part del professorat, de les famílies i de l'alumnat, però **genera una major desprotecció de l'alumnat adolescent en situació de vulnerabilitat que no disposa de recursos familiars per fer un àpat diari de qualitat**. Així, l'alumnat amb beca de menjador a primària per una situació econòmica o social desfavorida, perden el factor de protecció que suposava el menjador escolar en el seu pas a secundària. Una situació que, tanmateix, en la majoria dels casos, ha quedat invisibilitzada per als instituts i per als ajuntaments i que, generalment, les famílies afronten de manera individual, sense expressar una demanda social.

A més de la major desprotecció de l'alumnat vulnerable, hi ha un percentatge important d'alumnat adolescent que dina diàriament sol/a a casa a partir dels 12 anys. Al conjunt de Catalunya, **s'estima que entre un 22-24% de l'alumnat d'ESO que fa jornada intensiva dina diàriament sol/a** (Departament d'Educació, Prospectiva dels impactes d'aplicar el Pacte per la Reforma Horària a l'ESO, any 2022).

Dinar diàriament sol/a durant l'adolescència va associat a una alimentació menys equilibrada i a un major entreteniment amb pantalles. Ambdós factors s'associen a una major prevalença d'excés de pes, trastorns de salut mental i d'alimentació i major desestructuració del temps de tarda.

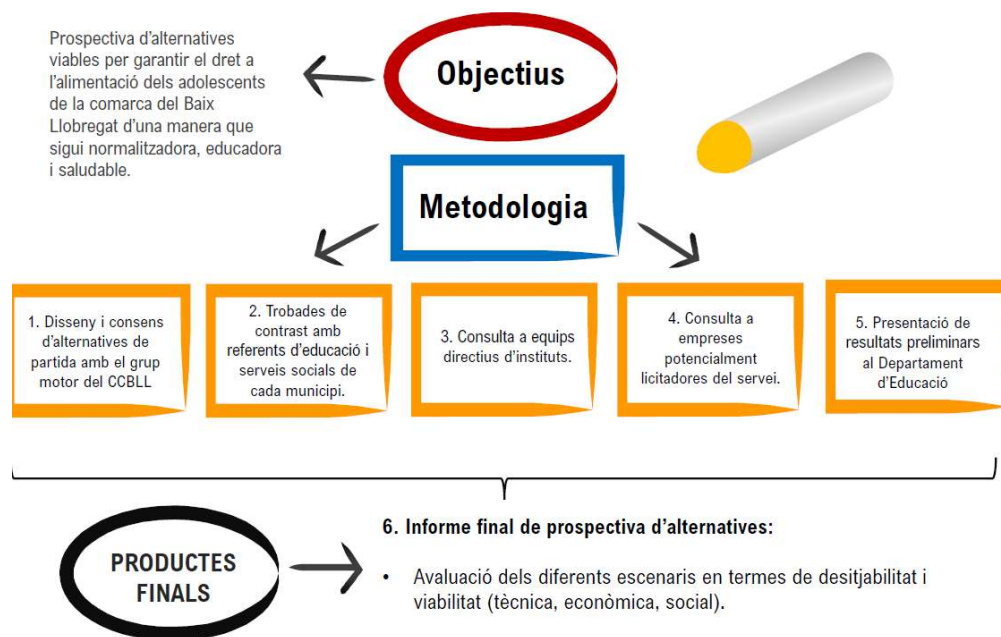
Davant de la situació descrita, el Servei d'Educació i Cultura del Consell Comarcal del Baix Llobregat s'ha plantejat la **necessitat de fer una prospectiva d'alternatives per garantir el dret a l'alimentació dels adolescents** de la comarca d'una manera que sigui el més normalitzadora, educadora i saludable possible i, al mateix temps, sigui viable i sostenible en el temps.

Aquest estudi de prospectiva es planteja amb una metodologia enfocada en el debat de diferents alternatives amb els agents clau de cada municipi i d'una mostra diversa d'instituts públics que apliquen la jornada intensiva.

Així doncs, l'estudi ha consistit en formular tres possibles alternatives de menjador escolar a l'ESO i discutir la seva desitjabilitat i viabilitat a través d'entrevistes qualitatives amb els referents tècnics d'educació i serveis socials de cada municipi i amb una mostra de 33 equips directius i 3 AFA d'instituts públics de la comarca que apliquen la jornada intensiva.

La pàgina següent mostra una síntesi de la metodologia desenvolupada i dels objectius que s'han volgut cobrir amb ella.

L'esquema següent resumeix la **metodologia** utilitzada:



Els **objectius** coberts amb la metodologia aplicada, són:



Conèixer quina és la situació de partida en relació amb els horaris i la disponibilitat de menjadors escolars a secundària a tota la comarca.



Indagar sobre la detecció de necessitats i el volum d'alumnat potencialment beneficiari de la reobertura del servei de menjador.



Visibilitzar les situacions de vulnerabilitat i necessitat d'alimentació no coberta de l'alumnat de secundària de la comarca.



Analitzar la viabilitat i la desitjabilitat de les alternatives proposades inicialment per poder implementar un servei de menjador per l'alumnat de secundària, així com recollir altres solucions i alternatives possibles per millorar la situació actual.



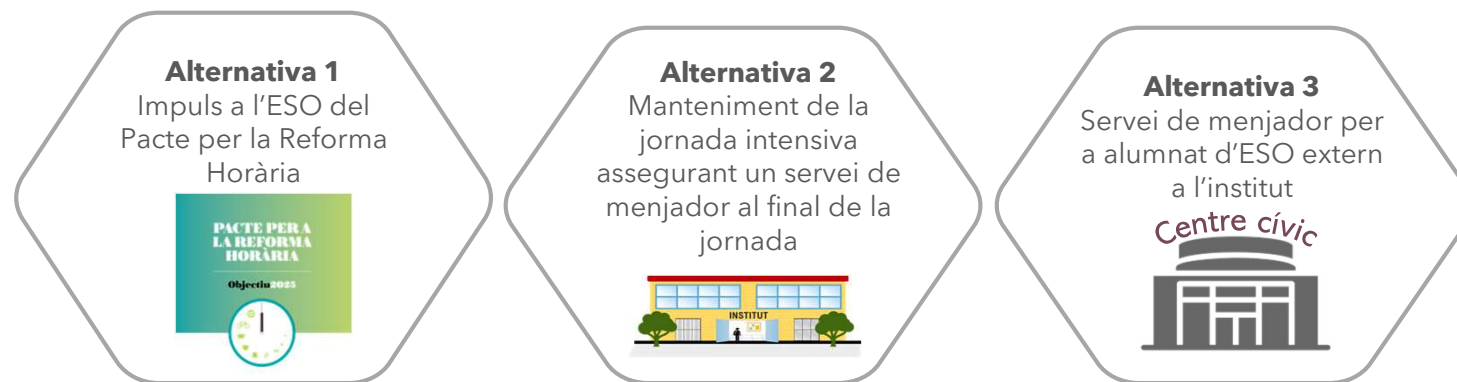
Conèixer les condicions i requisits per dur a terme la implementació de les alternatives proposades tenint en compte les particularitzats territorials.

1.2. Proposta de tres alternatives de partida

Aquest estudi prospectiu parteix del plantejament de tres alternatives enfocades a oferir un servei de menjador i/o un àpat de qualitat a l'alumnat de secundària obligatòria.

Cadascuna d'elles té diferents implicacions pel que fa a la jornada lectiva, la necessitat d'espais, la logística del servei de menjador i les necessitats d'implicació per part dels equips directius dels instituts i dels ajuntaments. Tot plegat fa que els seus pros i contres en termes de viabilitat i desitjabilitat siguin també diferents i rebin valoracions també diferents en funció de cada actor consultat.

A les pàgines següents es descriuen les tres alternatives:



Alternativa 1: Impuls a l'ESO del Pacte per la Reforma Horària

Impuls a l'ESO del Pacte per la Reforma Horària



Idees clau del Pacte per a la Reforma Horària en l'educació

Dinar abans de les 14h.

Delimitar el marc horari escolar entre les 8 h i les 16h



Avançament de l'activitat extraescolar

Alternativa 1

Funcionament del servei de menjador



Reobertura dels menjadors als instituts en franja horària de 13:00-14:30 aprox. (ajust en funció del volum d'alumnes i horari lectiu de tarda).

Funcionament amb licitació a risc del concessionari.

Beques de menjador totals o parcials per alumnat vulnerable. Estimació alumnat amb dret a beca a ESO: entre 14%-20%.

Possibilitat de quedar-se diàriament al menjador escolar (inclús els dies sense classe lectiva de tarda).

Proposta horària aproximada



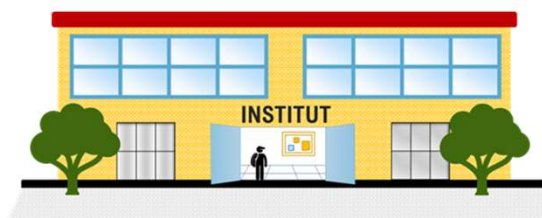
Tres dies sense classe lectiva a la tarda

*Temps de dinar de 1h, dos dies la setmana.

**El temps d'entrada, dinar i tarda es pot adaptar.

Alternativa 2: Manteniment de la jornada intensiva assegurant un servei de menjador al final de la jornada

Manteniment de la jornada intensiva assegurant un servei de menjador al final de la jornada.



Idees clau

- ❖ Es manté l'horari actual intensiu a l'ESO
- ❖ El servei de menjador escolar se situa a continuació de la jornada lectiva (a partir de les 14:30h).
- ❖ El servei és una prestació que contracta l'administració, tot i que podria demanar a les famílies un co-pagament en funció de la seva situació econòmica.

Alternativa 2

Funcionament del servei de menjador



Reobertura dels menjadors als instituts o adaptació de cantines per oferir menús després del temps lectiu (a partir de les 14:30 h).

Funcionament amb licitació agrupada (l'administració podria per exemple contractar el servei de forma centralitzada per a diferents instituts).

Beques de menjador totals o parcials per alumnat vulnerable amb compromís d'assistència.

Proposta horària aproximada



Alternativa 3: Servei de menjador per a alumnat d'ESO extern a l'institut

Servei de menjador per a alumnat d'ESO extern a l'institut



Idees clau

- ❖ Es manté l'horari actual intensiu a l'ESO.
- ❖ El servei de menjador escolar se situa a continuació de la jornada lectiva (a partir de les 14:30h).
- ❖ El servei és una prestació garantida que contracta l'administració, assumint el risc del seu cost (tot i que podria demanar a les famílies un co-pagament en funció de la seva situació econòmica).
- ❖ El menjador no s'ubica a l'institut sinó en un equipament extern municipal amb les condicions adequades i pròxim a l'institut (espais joves, casals, centres cívics, etc.).

Alternativa 3

Funcionament del servei de menjador



Habilitació d'un o més espais de cuina municipals en equipaments com centres cívics, casals joves, centres oberts, biblioteques, espais polivalents, etc.

Funcionament amb gestió contractada per l'administració pública (Consell Comarcal o ajuntaments).

Beques de menjador totals o parcials per alumnat vulnerable amb compromís d'assistència. Estimació alumnat amb dret a beca a ESO: 14%.

Proposta horària aproximada





02.

CONTEXTUALITZACIÓ

2. CONTEXTUALITZACIÓ

2.1. Dades territorials i demogràfiques

La comarca del Baix Llobregat

La comarca del Baix Llobregat es compon de 30 municipis de grandària territorial i poblacional molt dispar.

En termes generals, en el litoral de la comarca es concentren els municipis més grans i densos, amb nuclis urbans extensos i compactes, com Cornellà, Sant Boi, Castelldefels, Viladecans i el Prat.

En canvi, en la zona interior i nord-oest s'ubiquen en major mesura municipis amb menys població, caracteritzats també per un major pes d'urbanitzacions disperses i de baixa densitat, que impliquen una gran necessitat de transport escolar i privat per anar a l'institut. És el cas, per exemple, de Castellví de Rosanes, Collbató, Esparreguera, Corbera de Llobregat o Vallirana.

La gran heterogeneïtat territorial, poblacional i urbana intrínseca a la comarca implica condicionants diferents pel que fa a la cobertura de l'àpat del dinar durant l'ESO. Especialment, difereix l'hora d'arribada a casa per dinar després de la jornada lectiva, l'autonomia de l'alumnat per anar i tornar de l'institut, la possibilitat de l'alumnat per fer activitats de tarda (lectives o no) i la disponibilitat d'equipaments municipals públics propers als instituts.

Municipis de la comarca del Baix Llobregat.



Font: SITMUN

La població del Baix Llobregat

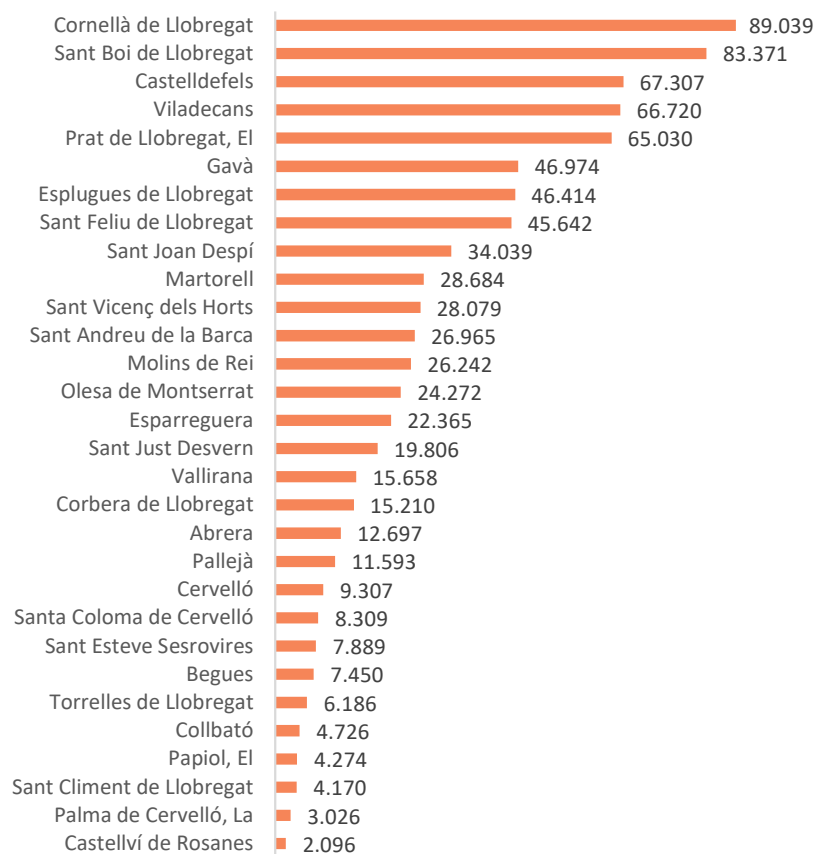
El gràfic a la dreta mostra el nombre total de població empadronada a cadascun dels trenta municipis de la comarca l'any 2022.

S'observa l'àmplia disparitat poblacional mencionada. Un total de quinze municipis superen els 20.000 habitants i tenen categoria de ciutat. Superar els 20.000 habitants suposa a nivell local assumir directament un major volum de competències, per exemple a nivell de serveis socials i d'educació. Implica també disposar de més recursos tècnics especialitzats i la possibilitat de concertar directament amb la Generalitat la delegació o co-gestió d'algunes competències.

Els altres quinze municipis tenen menys de 20.000 habitants i el desenvolupament de les seves competències es recolza en major mesura en el suport tècnic i de gestió del Consell Comarcal. Lògicament, entre aquests municipis les diferències també són importants, en funció de si el total de població es troba per sota o per sobre dels cinc mil habitants.

En els municipis sense institut ni institut escola en el seu terme – cas de Castellví de Rosanes, la Palma de Cervelló, Sant Climent de Llobregat i el Papiol – el Consell Comarcal gestiona rutes de transport escolar per desplaçar l'alumnat d'ESO als instituts de referència dels municipis veïns. Aquests instituts de referència fan jornada intensiva i no tenen activitat lectiva de tarda ni, en la majoria de casos, opció de menjador escolar. Els adolescents desplaçats no tenen, per tant, accés a beca gratuïta de menjador escolar a l'ESO, si bé si la tenien quan els instituts feien algunes tardes lectives.

Població empadronada a 2022. Municipis de la comarca del Baix Llobregat



Font: Idescat

La Renda Familiar Bruta Disponible a la comarca

Els municipis de la comarca de Baix Llobregat tenen, a 2022, una renda bruta familiar per habitant de 19.229 € de promig. Es tracta d'un promig lleugerament per sota del que enregistra el conjunt de la província de Barcelona (19.876 €).

L'evolució del nivell de renda bruta familiar per habitant ha seguit una tendència ascendent en els darrers vuit anys, amb l'excepció de l'any 2020, que va suposar un sotrac en aquesta tendència, que s'ha aconseguit superar a 2022.

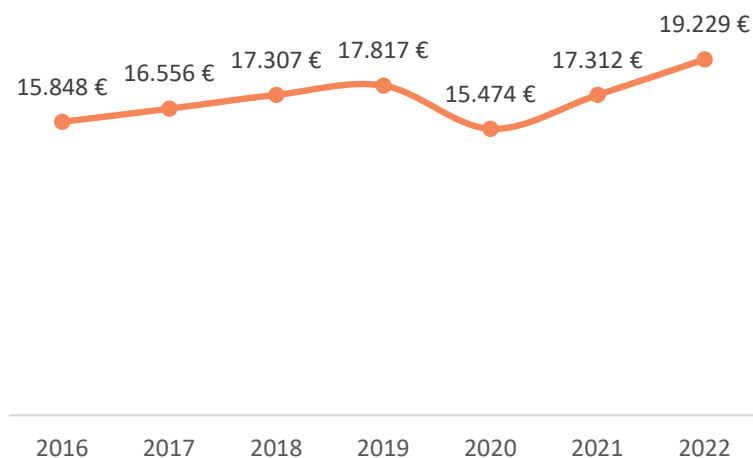
Amb tot, **la comarca té una gran heterogeneïtat interna quant als nivells de renda de la població**. En l'extrem superior – major nivell de renda – despunta el municipi de Sant Just Desvern (veure gràfic i mapa de la pàgina següent).

En menor mesura, destaquen amb rendes superiors als 22.000 € per habitant els municipis de Corbera de Llobregat, Pallegà, Begues, Castellví de Rosanes, Collbató, la Palma de Cervelló, el Papiol, Sant Climent de Llobregat, Torrelles de Llobregat i Cervelló.

En l'extrem més baix quant a nivell de renda, trobem els municipis de Viladecans, Sant Boi de Llobregat, Sant Vicenç dels Horts, el Prat i Cornellà de Llobregat.

EL nivell de renda es calcula tenint en compte tant els ingressos de les famílies procedents d'activitats productives com l'efecte redistribuïdor de l'administració a través de prestacions i impostos. Si tenim només en compte els ingressos segons la base imposable de la declaració de la renda, s'observa com les diferències es fan més agudes i les últimes posicions passen a ocupar-les Cornellà de Llobregat i Sant Vicenç dels Horts.

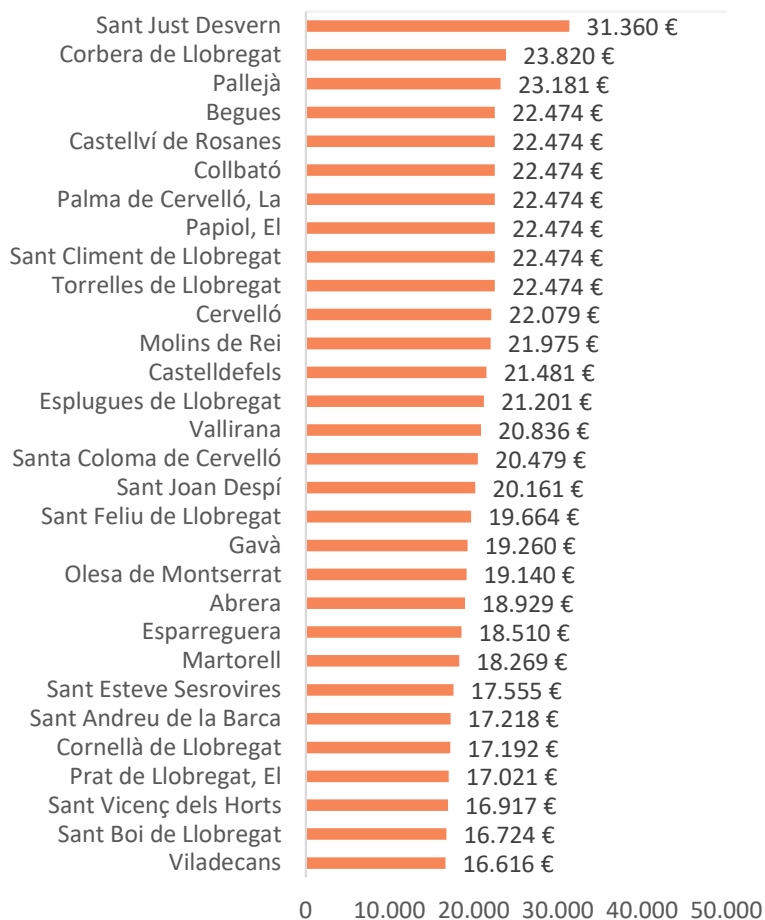
Evolució de la renda bruta familiar disponible per habitant.
Comarca del Baix Llobregat.



Font: Programa Hermes, Diputació de Barcelona

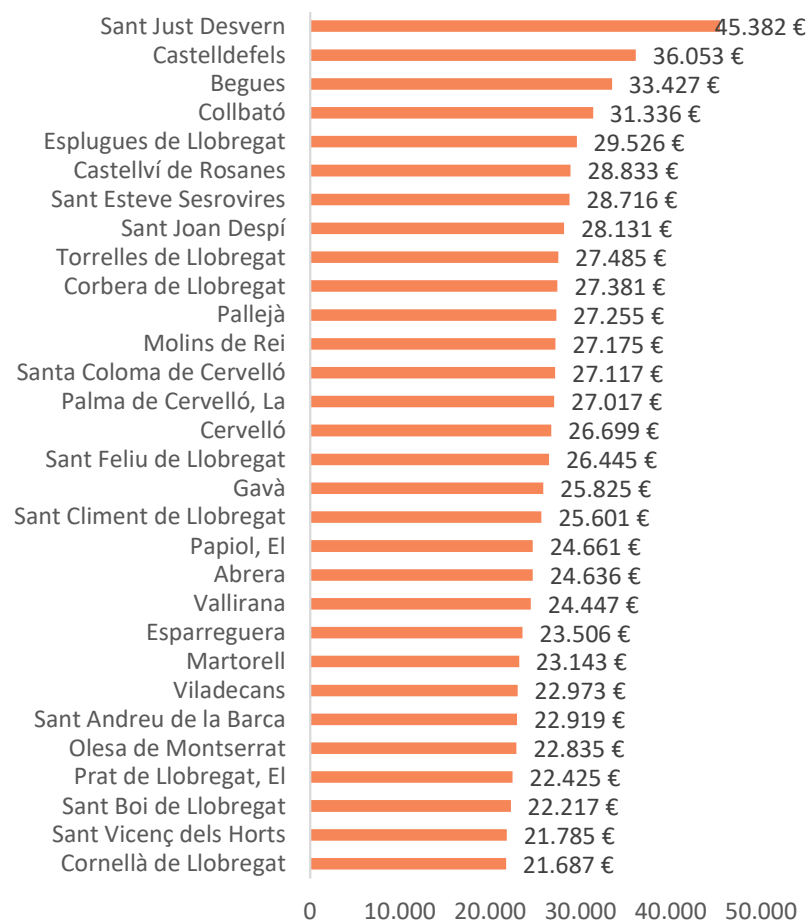
La Renda Familiar Bruta Disponible a la comarca

Renda bruta familiar disponible per habitant.
Comarca del Baix Llobregat, any 2022.



Font: Programa Hermes, Diputació de Barcelona

Base imposable per declarant (EUROS).
Comarca del Baix Llobregat, any 2019.



Font: Idescat

2.2. Situació educativa

Instituts públics a la comarca

La comarca del Baix Llobregat disposa d'un total de 119 centres educatius on s'imparteixen estudis d'educació secundària obligatòria (ESO). Els centres es distribueixen al llarg de la comarca, amb una major concentració, com és lògic, en els municipis més grans i amb més densitat poblacional.

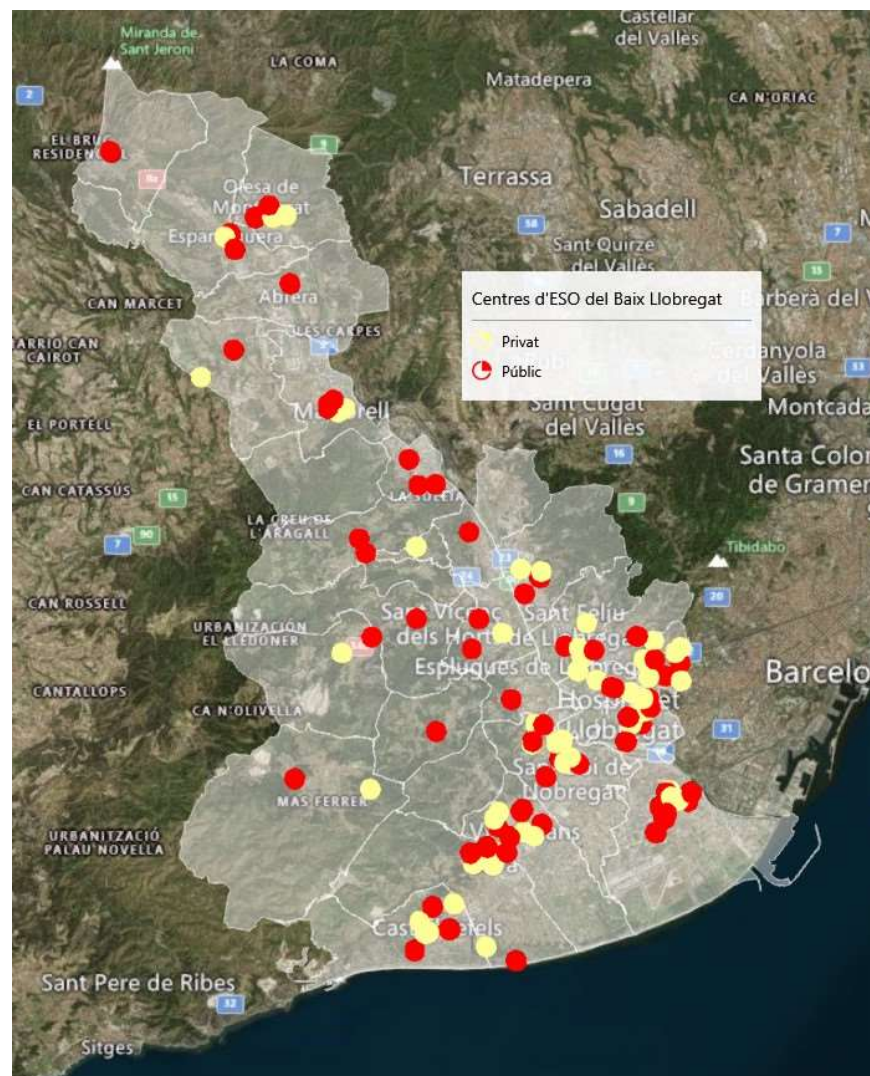
Un total de 66 dels 119 centres són de titularitat pública (és a dir un 55,5%). La resta són de titularitat privada (generalment concertats amb l'administració pública).

Dels 66 centres públics, **4 són instituts escola** (dos al Prat, un a Gavà i un de recent creació el curs 2022-2023 a Torrelles de Llobregat).

Els 4 instituts escola i els 53 centres de titularitat privada disposen de menjador escolar durant l'ESO i poden accedir a beques del Consell Comarcal i de l'Ajuntament per accedir a aquesta prestació. Són centres, a més, que en major o menor mesura fan tardes lectives en alguns o tots els cursos de l'ESO, de manera l'ús del menjador escolar tendeix a ser elevat.

La resta de centres – 62 instituts de secundària- fan jornada intensiva, sense cap tarda lectiva des de 2010/2011, i han perdut en la majoria de casos el servei de menjador i inclús de cantina que tenien anteriorment.

Centres on s'imparteix ESO a la comarca de Baix Llobregat segons titularitat. Any 2022.



Font: Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya

Alumnat del Baix Llobregat

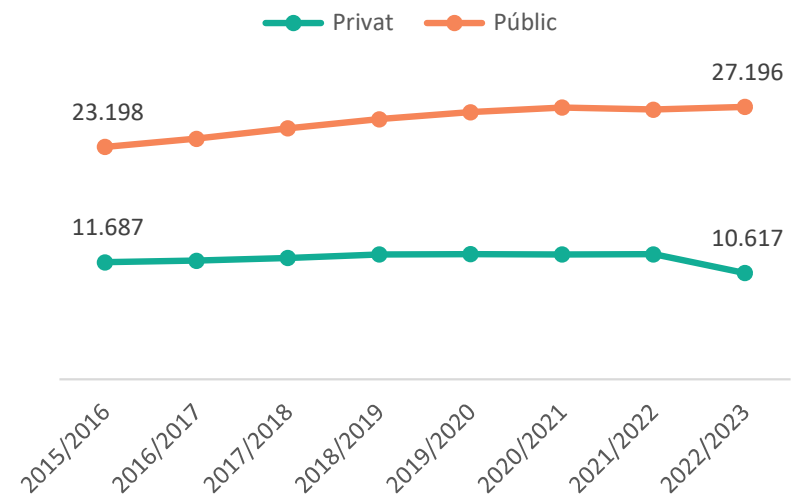
Tot i que el nombre de centres educatius on s'imparteix l'ESO és relativament similar en funció de la titularitat (66 públics i 53 privats), el volum d'alumnat que escolaritzen a l'ESO és bastant desigual.

Del total de 37.813 adolescents matriculats a l'ESO a la comarca en el curs 2022-23, **un 72% té plaça en un centre públic i un 28% en un centre privat.**

El percentatge d'alumnat escolaritzat en centres públics ha tendit a augmentar en els darrers cursos, passant de ser el 66% del total d'alumnat a un 72%. Ha estat sobretot en el darrer curs (entre 2021/22 i 2022/23) quan s'ha produït una davallada més gran d'alumnat en centres concertats, amb quasi dos mil matricules menys. En els centres públics hi ha hagut un lleuger augment d'uns 250 alumnes més matriculats.

Cal tenir en compte que el curs 2021-22 es produeix, per primer cop en la darrera dècada, una disminució total d'alumnat d'ESO. La davallada s'ha fet més intensa el curs 2022-2023, indicant que s'ha passat el pic de matrícules a l'ESO i s'inicia un període de davallada d'aquest alumnat. El pic, actualment, es traspasa a l'educació secundària postobligatòria.

Evolució de l'alumnat matriculat a l'ESO segons titularitat del centre educatiu i curs. Comarca del Baix Llobregat.



Font: Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya

Alumnat del Baix Llobregat

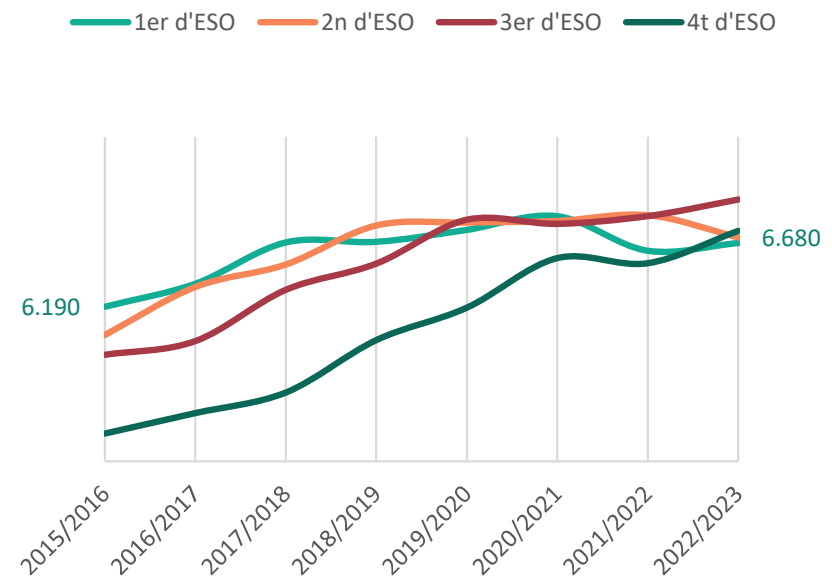
El total d'alumnat d'ESO als centres públics va augmentar especialment entre 2015 i 2020, quan va augmentar en uns mil alumnes anualment i l'augment es feia sentir en tots els cursos, des de primer fins quart d'ESO.

Entre 2018 i 2020 es refreda lleugerament l'augment de població escolar a l'ESO en els centres públics, donat que deixa d'augmentar la població de primer i segon d'ESO.

Entre 2021 i 2023, la població total d'ESO en centres públics s'ha mantingut estable.

Com hem vist en la pàgina anterior, la disminució total d'alumnat d'ESO s'està sentint, per ara, només en els centres concertats, on s'ha concentrat la pèrdua d'alumnat d'ESO que experimenta la comarca.

Evolució de l'alumnat d'ESO matriculat a centres públics per curs.
Comarca del Baix Llobregat.



Font: Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya

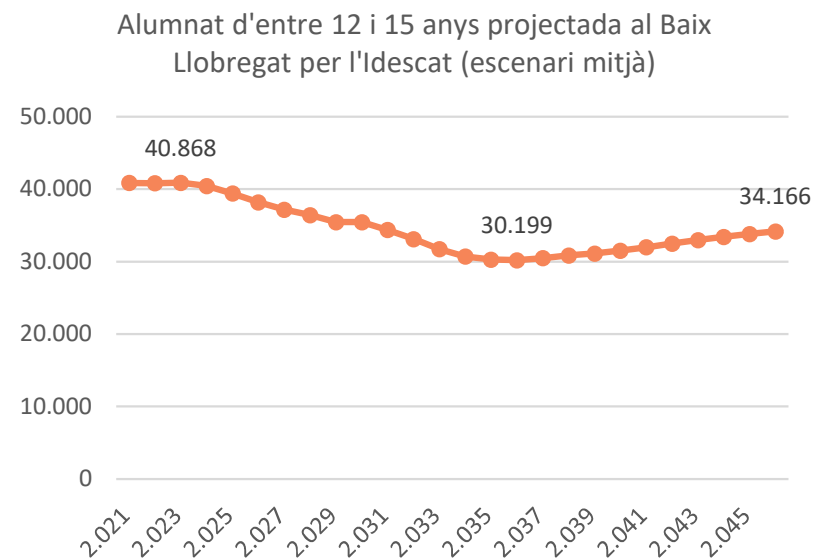
Alumnat del Baix Llobregat

La projecció demogràfica de l'Institut d'Estadística de Catalunya (Idescat) pronostica una disminució continuada de població entre 12 i 15 anys a la comarca del Baix Llobregat fins a l'any 2036 aproximadament.

S'estima que hi haurà uns tres alumnes d'ESO per cada quatre que hi ha ara. A partir de 2036 es preveu un lleuger rebrot de població en edat d'ESO.

La projecció es basa principalment en el creixement vegetatiu de la població, les tendències de fecunditat i els pronòstics de migracions. Aquestes darreres són el factor menys previsible, que podria alterar el pronòstic realitzat.

Projecció de població d'entre 12 i 15 anys al Baix Llobregat (escenari mitjà)



Font: Idescat

Alumnat amb beques menjador

Abordem, a continuació, la població escolar usuària de menjadors escolars, amb les dades disponibles.

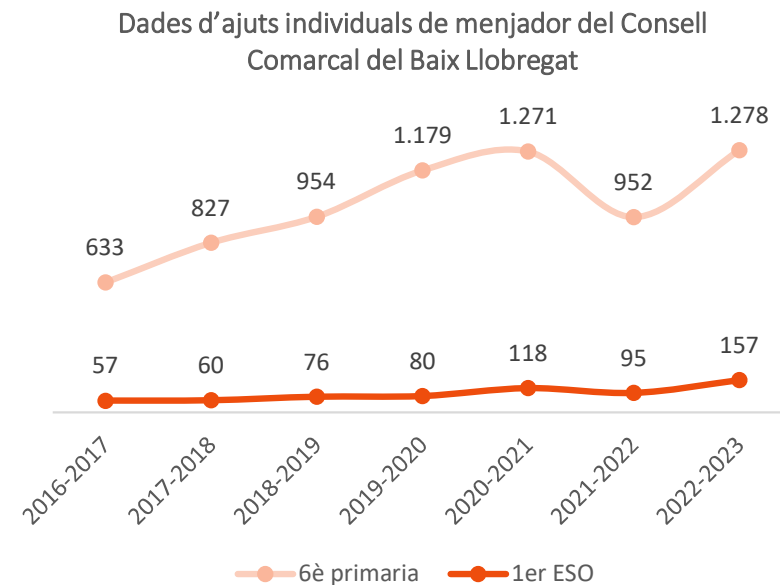
No es disposa de dades sobre el total d'usuaris de menjador escolars de tots els centres educatius del Baix Llobregat. Es disposa, tanmateix, de dades sobre les sol·licituds d'ajuts econòmics per al menjador escolar. En aquest sentit, el curs 2022-2023, el Consell Comarcal va rebre un total de 17.845 sol·licituds de beca de menjador escolar, entre tots els cursos i municipis, de les quals van ser atorgades 11.451.

Concretament, **a sisè de primària s'han atorgat 1.278 ajuts individuals per aquest curs 2022-2023**. Aquesta és la dada més directa que quina pot ser la necessitat de menjador escolar per alumnat vulnerable en el proper curs 2023-2024, quan aquest alumnat comenci 1er d'ESO. ES tracta d'alumnat que, a banda de poder necessitar el recurs per raons de conciliació familiar, té també una situació econòmica precària.

Si es fa l'extrapolació de la necessitat fins a 2n d'ESO, **el volum d'alumnat d'ESO amb necessitat estimada de menjador escolar seria d'uns 2.556 alumnes de primer cicle d'ESO (un 20% de l'alumnat matriculat)**. Es podria fer l'extrapolació fins a 4t d'ESO, si bé s'entén que les necessitats de conciliació que motiven bona part de la demanda, també de famílies vulnerables, disminueix en gran mesura en el segon cicle d'ESO.

Tot i aquesta necessitat estimada, la realitat és que a 1er d'ESO només s'han concedit 157 beques de menjador en el curs 2022-2023 (veure gràfic de la pàgina següent).

Evolució del nombre d'ajuts individuals de menjador escolar del Consell Comarcal del Baix Llobregat.



Font: Consell Comarcal del Baix Llobregat

Alumnat amb beques menjador

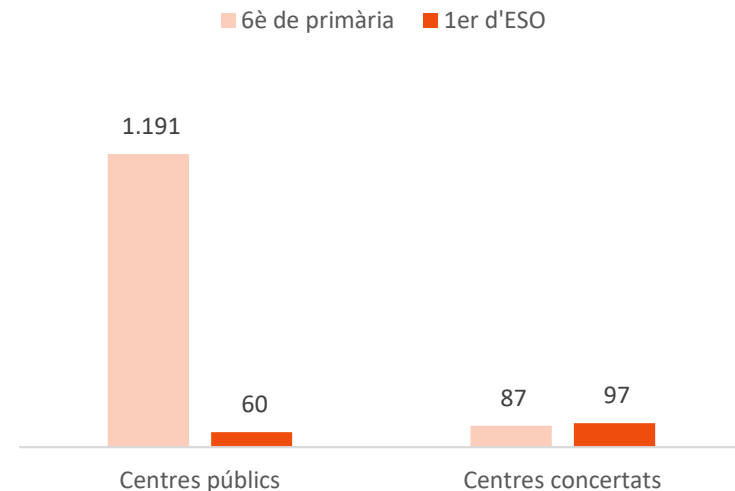
La raó d'aquest daltabaix de beques en la transició de 6è de primària a 1er d'ESO rau en el fet que la totalitat d'instituts públics d'ESO de la comarca fan jornada intensiva i la gran majoria no disposen de servei de menjador escolar. En no existir el servei i no haver classe lectiva cap tarda, les famílies no sol·liciten el servei ni l'ajut econòmic al qual tindrien dret si existís el servei.

Així, en els centres públics, els ajuts individuals pràcticament desapareixen en el pas de 6è de primària a 1er d'ESO (de 1.1.91 a 60). Les poques beques concedides en centres públics a 1er d'ESO corresponen, sobretot, als quatre instituts escola de la comarca, que sí disposen de menjador i d'usuaris de 1er d'ESO al menjador escolar.

En el cas dels centres concertats, no es produeix, en absolut, aquest daltabaix de beques individuals de menjador escolar en el pas de 6è a 1er d'ESO. Inclús hi ha un lleuger augment d'ajuts. Això és degut, principalment, a què els centres concertats mantenen el menjador escolar a l'ESO i fan varies tardes lectives.

Per municipis i en termes absoluts, els que tenen més alumnat –entre tots els cursos– amb ajut de menjador són Cornellà, Sant Boi, El Prat, Viladecans i Castelldefels. En termes relatius a la seva població escolar, despunten, en canvi, Martorell, Cornellà, el Prat, Sant Boi, Sant Vicenç dels Horts i Gavà. Aquesta major proporció de beques de menjador en aquests territoris reflecteix, per una banda, una major necessitat social, però també es correlaciona amb la major proactivitat dels ajuntaments i centres educatius per orientar i ajudar les famílies a sol·licitud l'ajut (veure gràfiques en la pàgina següent).

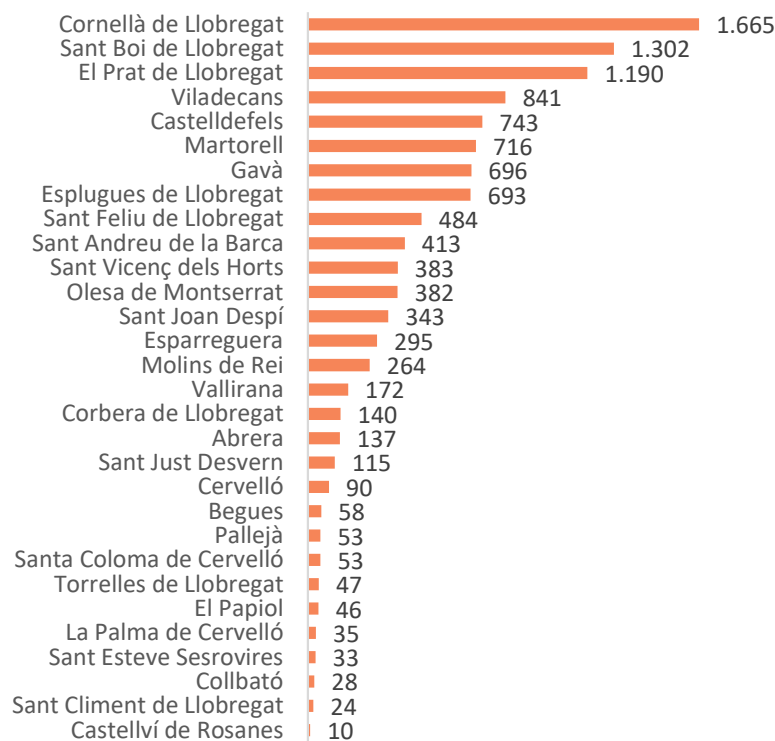
Ajuts individuals de menjador escolar atorgats pel Consell Comarcal del Baix Llobregat a sisè de primària i 1er d'ESO, segons curs i titularitat del centre educatiu. Curs 2022-2023



Font: Consell Comarcal del Baix Llobregat

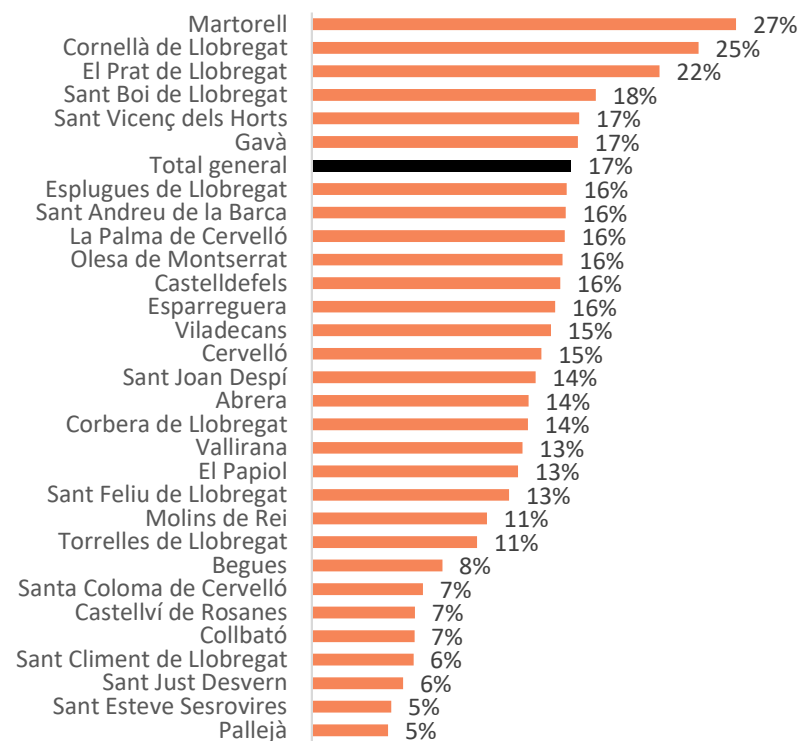
Alumnat amb beques menjador

Total alumnat amb ajut de menjador escolar atorgat pel Consell Comarcal del Baix Llobregat per municipi. Curs 2022-2023



Font: Consell Comarcal del Baix Llobregat

Estimació del percentatge d'alumnat amb ajut de menjador escolar atorgat pel Consell Comarcal del Baix Llobregat per municipi. Curs 2022-2023



Font: Consell Comarcal del Baix Llobregat

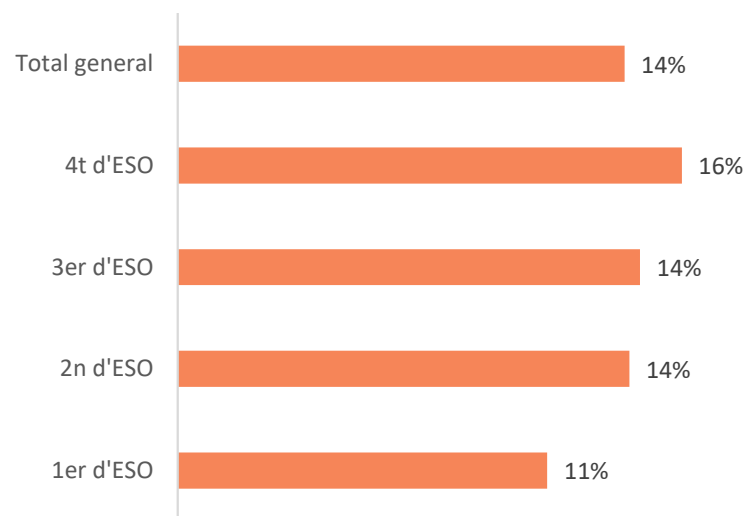
Alumnat amb NESE a la comarca

Un altre indicador indirecte de la necessitat de menjador escolar a l'ESO és la detecció d'alumnat amb necessitats específiques.

Al curs 2021-2022 (últim amb dades disponibles), al conjunt de la comarca de Baix Llobregat hi havia un **14% d'adolescents d'ESO diagnosticats com a NESE**. Un 76% d'aquestes ho és per necessitats educatives específiques, com són les situacions socioeconòmiques i socioculturals desfavorides, però també altres trastorns i situacions que dificulten l'aprenentatge. La resta (24%) són adolescents amb necessitats educatives especials, principalment per raons de discapacitat.

Els percentatges d'alumnat NESE varien lleugerament entre cursos d'ESO. Es preveu que en el curs 2022-2023 augmentin els percentatges d'alumnat NESE a primer d'ESO, ja que el Decret d'admissió ha obligat a fer una detecció més exhaustiva d'alumnat NESE, susceptible de ser distribuït entre centres.

Percentatge d'alumnat NESE segons nivell al Baix Llobregat. Curs 2021-2022



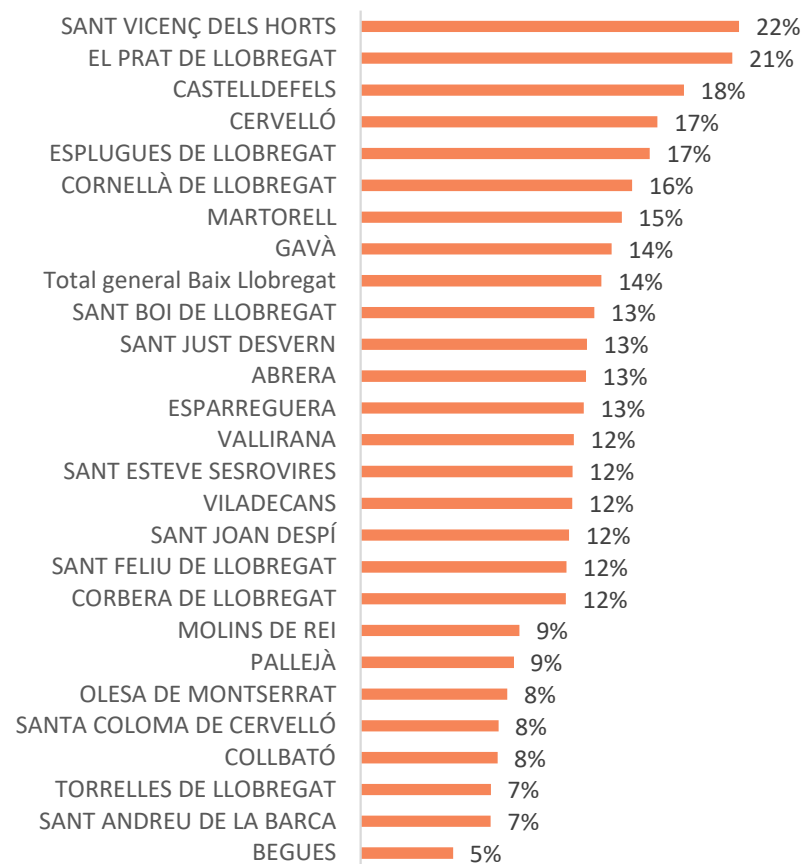
Font: Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya

Alumnat amb NESE a la comarca

Le percentatge d'alumnat NESE respecte al total d'alumnat d'ESO ens pot donar una aproximació d'on pot haver més necessitat de suport, incloent la que pot prestar el servei de menjador escolar.

En aquest percentatge destaquen municipis com Sant Vicenç dels Horts, el Prat, Castelldefels, Cervelló, Esplugues, Cornellà i Martorell. Caldria contrastar aquestes xifres amb les que es publiquin per al curs 2022-2023, ja que és un any en què s'ha fet una detecció més exhaustiva d'alumnat NESE a primer d'ESO.

Percentatge d'alumnat NESE segons municipi del Baix Llobregat. Curs 2021-2022



Font: Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya



03.

SERVEIS DE MENJADOR ESCOLAR EXISTENTS A L'ESO PER MUNICIPI I PROSPECTIVA D'ALTERNATIVES

3. PROSPECTIVA D'ALTERNATIVES PER MUNICIPI

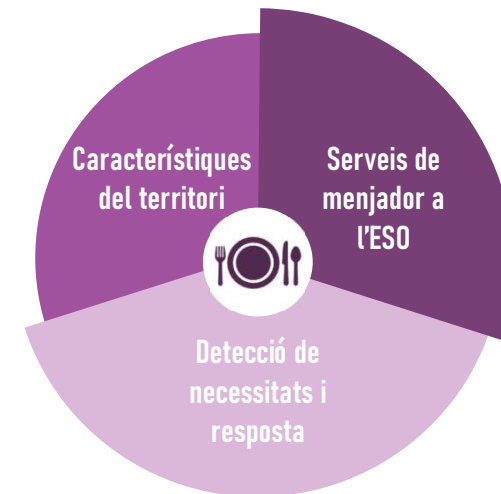
En aquest apartat es resumeixen els resultats de la prospectiva d'alternatives per oferir un servei de menjador escolar a secundària, segons el personal de l'ajuntament i dels equips directius dels instituts. La informació reflecteix, per tant, les percepcions, valoracions i posicionaments de les persones entrevistades. Es presenten els resultats per municipi i ordenats per ordre alfabètic.

Tot i mantenir la mateixa estructura, la presentació de la informació recollida varia en funció del municipi:

- En el cas dels municipis que no tenen institut públic, la informació resumeix la visió del personal municipal de l'Ajuntament.
- Pel que fa als municipis amb un únic institut públic, a més, s'inclou la informació proporcionada des de la perspectiva del centre si ha accedit a fer l'entrevista (veure llistat d'instituts entrevistats al capítol de metodologia).
- En referència als municipis que compten amb més d'un institut públic, s'ha intentat entrevistar al màxim de centres possibles. La informació des de la perspectiva municipal (més global) es presenta de forma separada i, a més, es presenten alguns instituts del territori com a casos concrets i amb particularitats en la definició del servei, la detecció de necessitats i la implementació de propostes. En aquest cas, apareixen anomenats explícitament el nom dels centres que s'han entrevistat.

L'estudi de prospectiva d'alternatives ha inclòs una aproximació a la realitat de cada municipi a partir de la caracterització del territori

(existència d'urbanització, dispersió territorial, connexió entre barris, etc.), la disponibilitat i necessitat de serveis (transport escolar i menjadors escolars a secundària), la detecció de necessitats que s'ha pogut fer des dels centres i els serveis municipals (volum i perfil de l'alumnat i famílies detectades) i les solucions o propostes que s'han anat posant en marxa per donar resposta a les necessitats detectades.



Tota aquesta informació contextualitza els resultats de la prospectiva d'alternatives i, alhora, aporta observacions sobre els condicionants a tenir en compte i els requisits per implementar les solucions que s'hagin considerat més oportunes.

ABRERA

Dades bàsiques del municipi

Habitants (any 2022) 12.697

Renda familiar disponible per habitant (milers d'euros, any 2022) 18.929 € (mitjana comarcal: 19.229 €)

Característiques territorials (nuclis o disseminats) 11
Nucli i barris dispersos a banda i banda del riu Llobregat

Centres públics de secundària Institut Voltterra
Horari intensiu de 8 a 14:30h

Persones entrevistades

Maria Edo Tècnica d'educació de l'Ajuntament d'Abrera

L'institut no ha respost a les demandes d'entrevista.

Servei de transport escolar

• Mobilitat i transport escolar al municipi

El 18% de l'alumnat d'ESO i Batxillerat, 127 alumnes, utilitza el transport escolar.

La durada del trajecte varia entre 15 i 45 minuts.

Aquest servei no suposa cap cost per a les famílies de l'alumnat usuari.

Disponibilitat de servei de menjador

• Serveis de menjador a l'ESO disponibles actualment al municipi

Actualment, no es disposa de cap servei de menjador i es desconeix si l'espai propi del menjador encara existeix o s'ha utilitzat per aules (l'institut fa 5 anys que funciona amb el doble de l'alumnat del que estava previst inicialment).

Hi ha un servei de cantina obert durant l'estona de pati per a l'alumnat i el professorat. També fa dinar els dimarts perquè el professorat es queda a la tarda fent reunions.

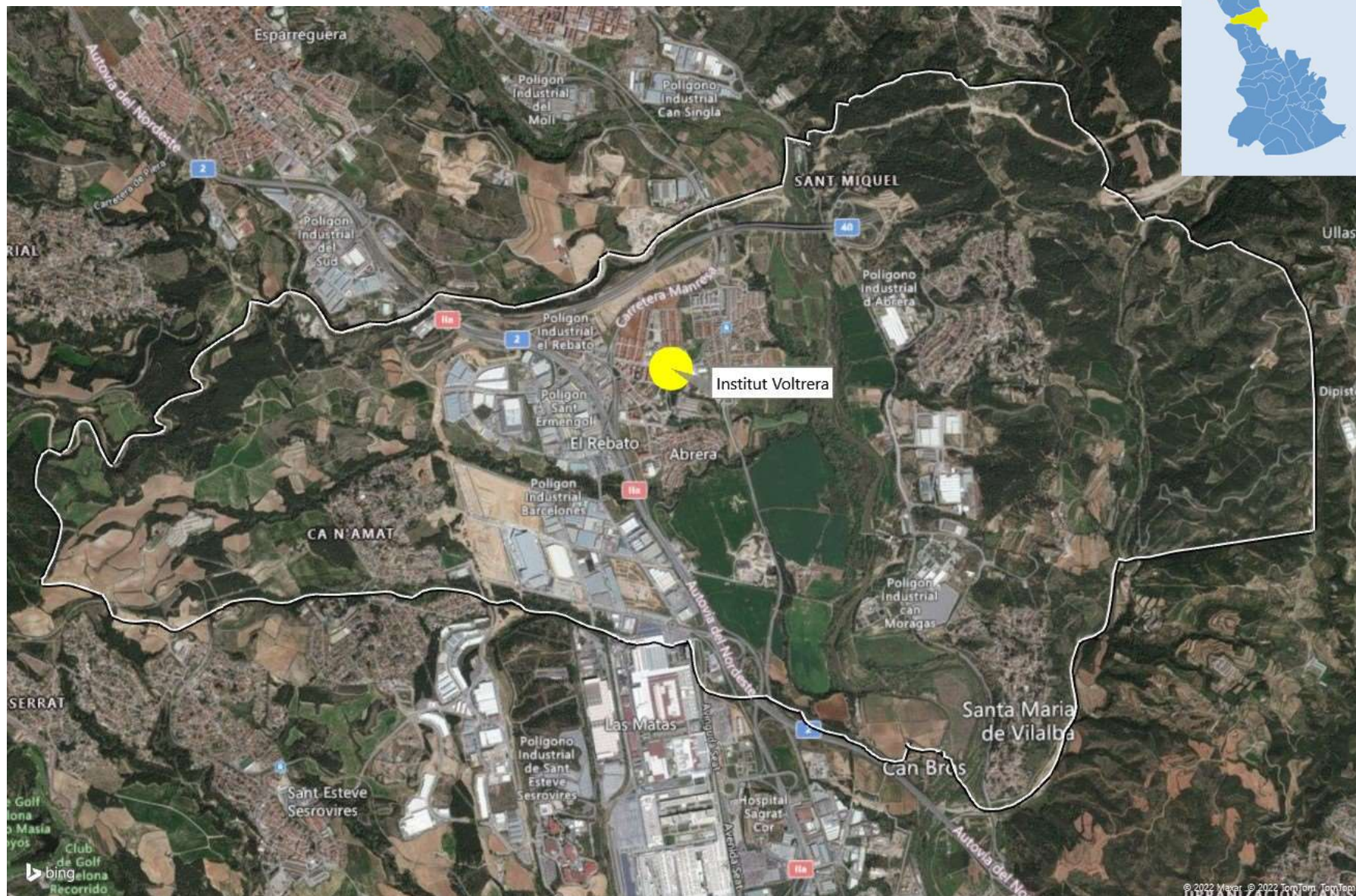
• Menjador a secundària abans de la implementació de la jornada intensiva

Fa deu anys hi havia servei de menjador però va desaparèixer a conseqüència del descens de la demanda.

No es tenen dades sobre el volum d'alumnat que en feia ús.

ABRERA

Localització dels instituts públics del municipi



Prospectiva d'alternatives per oferir el servei de menjador escolar a secundària a la comarca del Baix Llobregat

Detecció de necessitats i resposta al municipi

- **Necessitat detectada**

Segons el personal de l'Ajuntament consultat, no s'ha detectat necessitat ni cap família ha fet la demanda. La manca de dades no permet saber si és una necessitat real al municipi.

Conjuntament amb el centre educatiu, es considera que una reinstauració exitosa del menjador passaria per ser un servei subvencionat, no només per les famílies vulnerables sinó en general. Si no, no es quedarien gaires alumnes i no seria un servei sostenible.

- **Volum i característiques de l'alumnat**

No hi ha dades concretes sobre el volum i perfil de l'alumnat que podria beneficiar-se del servei de menjador.

- **Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió**

Per a les famílies en situació econòmica vulnerable es garanteixen prestacions des de Serveis Socials (a través del Banc dels Aliments, principalment) per cobrir els àpats dels adolescents que ja no tenen la beca de menjador que rebien a primària.

La situació econòmica del municipi permet oferir suport a les famílies. Per exemple, el servei d'educació del municipi té un ajut universal per als llibres de text i l'ordinador. El transport escolar també és un servei subvencionat.

No s'ha estudiat cap possibilitat per atendre aquesta qüestió ni s'ha previst cap iniciativa.

Anàlisi de les alternatives		
Alternativa	Avantatges	Inconvenients
Alternativa 1: impuls a l'ESO del Pacte de Reforma Horària	- El municipi no té centres educatius concertats, per tant, la segregació per la jornada no és un problema.	- Es preveu una falta de consens i una reacció frontal del professorat al canvi de jornada. Enlloc de reforçar el vincle entre alumnat i professorat, podria provocar la reacció contrària. - Per no convertir-lo en un servei obligatori s'hauria de donar temps a l'alumnat per anar a casa. Això planteja diverses problemàtiques a causa de l'urbanisme dispers del municipi: l'espai del migdia hauria de ser molt llarg i s'hauria d'oferir servei de transport al migdia. - Suposaria una nova despesa municipal per al co-pagament o el transport al migdia per l'alumnat que volgués anar a casa a dinar. - Es desconeix si el centre disposa actualment de l'espai. - El centre està massificat.
Alternativa 2: manteniment de la jornada intensiva assegurant un servei de menjador al final de la jornada	- Es garanteix la cobertura de l'àpat però sense requerir un canvi de jornada lectiva.	- Planteja problemes per coordinar el transport escolar. Caldria oferir el servei de transport a l'alumnat que dina a casa i al que dinaria al centre. La majoria d'usuaris del transport escolar no són els que tenen més necessitats econòmiques. - Obliga a les famílies a assumir una despesa extra. S'hauria de subvencionar a totes les famílies perquè el servei fos sostenible i es garantís un mínim d'alumnat usuari.
Alternativa 3: servei de menjador per l'alumnat d'ESO extern a l'institut	- El municipi disposa d'un espai adequat amb cuina prop de l'institut (el bar de la Casa de la Cultura).	- Planteja problemes per coordinar el transport escolar. Caldria oferir el servei de transport a l'alumnat que dina a casa i al que dinaria al centre. La majoria d'usuaris del transport escolar no són els que tenen més necessitats econòmiques. - Obliga a les famílies a assumir una despesa extra. S'hauria de subvencionar a totes les famílies perquè el servei fos sostenible i es garantís un mínim d'alumnat usuari. - Si el contracte recau en l'ajuntament, suposaria una nova despesa municipal i els recursos disponibles no garanteixen poder assumir el servei de forma sostenible.
Conclusions del municipi	L'alternativa 2 seria la més fàcil de portar a terme, però es creu que seria poc viable perquè no hi ha dades que permetin pensar que hi hagi una demanda suficient. Per ser exitós i garantir la seva sostenibilitat hauria de ser un servei subvencionat, no només per les famílies vulnerables.	

BEGUES

Dades bàsiques del municipi

Habitants (any 2022)	7.450
Renda familiar disponible per habitant (milers d'euros, any 2022)	22.474 € (mitjana comarcal: 19.229 €)
Característiques territorials (nuclis o disseminats)	16
Centres públics de secundària	Institut Begues (horari intensiu de 8 a 14:30h)

Persones entrevistades

Angèlica Benavent	Responsable d'Educació de l'Ajuntament de Begues
Carlota Marín	Educadora als Serveis Socials de l'Ajuntament de Begues
Charo Román	Directora de l'INS Begues

Servei de transport escolar

- **Mobilitat i transport escolar al municipi**

Majoritàriament, l'alumnat és del nucli del poble i viuen a prop. La majoria van caminant, amb patinet o bicicleta, o les famílies els porten i recullen en cotxe. El desplaçament més llarg és de 15 minuts. El centre també escolaritza alumnat d'Olesa de Bonesvalls (comarca de l'Alt Penedès). Tenen el transport cobert pel seu Consell Comarcal.

Disponibilitat de servei de menjador

- **Serveis de menjador a l'ESO disponibles actualment al municipi**

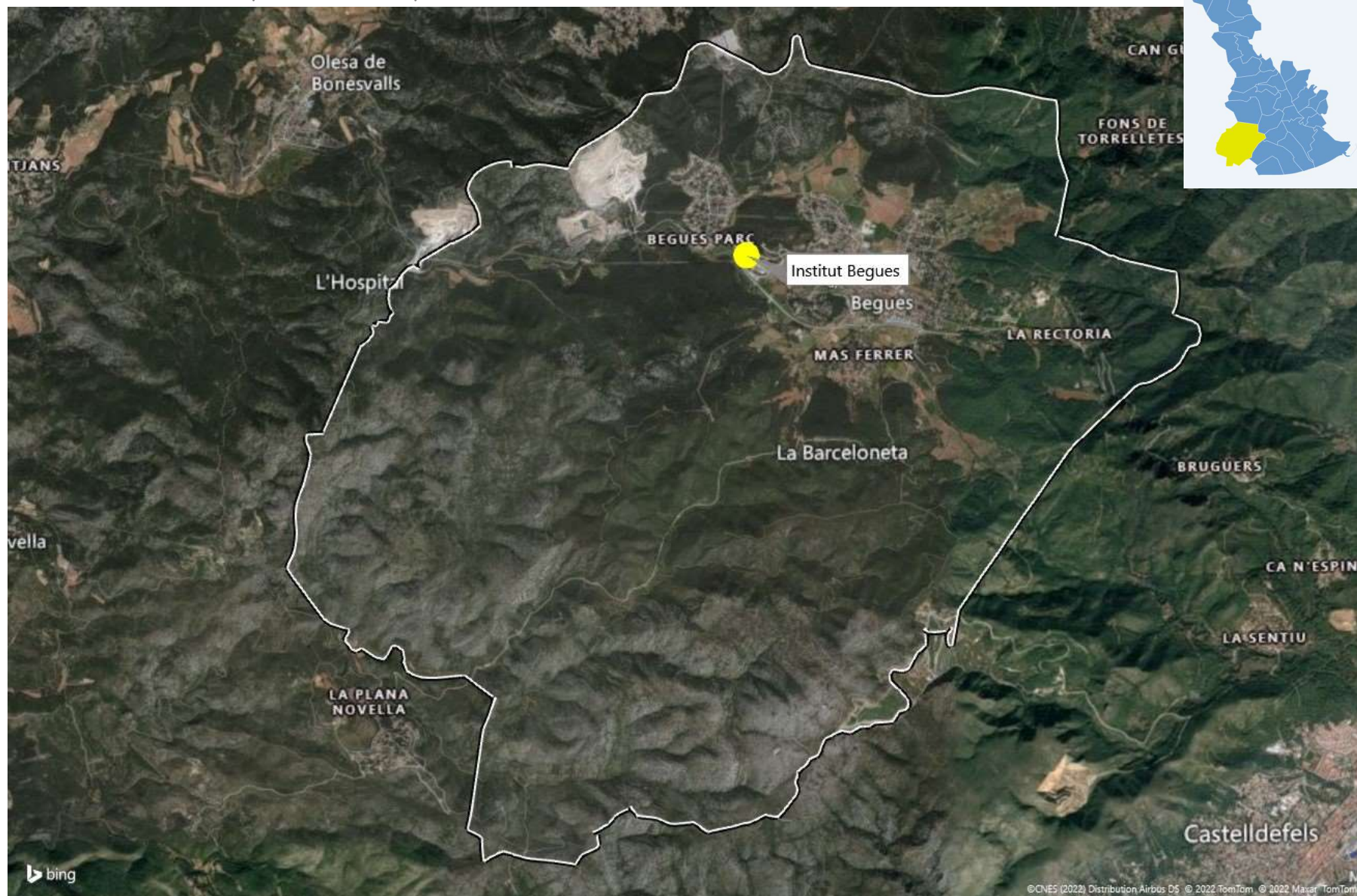
Actualment, no es disposa de cap servei de menjador ni cantina a l'institut. Des de Serveis Social s'habilita un espai per oferir un àpat i un suport a l'estudi a l'Espai Jove per a l'alumnat més vulnerable.

- **Menjador a secundària abans de la implementació de la jornada intensiva**

Fa deu anys s'habilitava un espai del menjador amb microones perquè l'alumnat dinés de carmanyola. Amb la jornada partida es quedaven 30 alumnes màxim. Es va acabar no utilitzant perquè la demanda va disminuir quan es va passar a la jornada intensiva, només es quedaven 3 o 4 alumnes. L'Institut Begues mai ha tingut servei de menjador perquè és un centre petit i cap empresa ha volgut licitar per la seva gestió.

BEGUES

Localització dels instituts públics del municipi



Prospectiva d'alternatives per oferir el servei de menjador escolar a secundària a la comarca del Baix Llobregat

Detecció de necessitats i resposta al municipi

- **Necessitat detectada**

Puntualment, des de Serveis Socials sí s'ha detectat la necessitat d'alimentació no coberta entre adolescents de famílies en situació de vulnerabilitat.

En general, però, no es detecta gaire necessitat ni cap família ha fet la demanda explícita.

Al no haver menjador des de fa molt de temps, les famílies amb necessitat de conciliació s'organitzen individualment i acaben no tenint necessitat. Les famílies amb aquesta necessitat també han optat per escolaritzar els seus fills i filles al centre concertat.

Begues és un poble on hi ha moltes famílies amb una posició socioeconòmica benestant. Hi ha famílies en què les dones treballen a casa. I, actualment, el teletreball ha facilitat la supervisió dels àpats per part de moltes famílies. De totes maneres, les famílies solen treballar fora del municipi en un horari ampli, pel que es creu que podria haver certa necessitat de supervisió i conciliació entre l'alumnat de primer cicle d'ESO.

- **Volum i característiques de l'alumnat**

Actualment, s'han detectat 8 adolescents de famílies en situació de risc i dificultats d'aprenentatge (condició per accedir al servei existent de Serveis Socials).

S'han detectat més famílies en situació de vulnerabilitat però com que no tenen dificultats d'aprenentatge no poden fer ús del servei actual.

Aquest curs hi ha 60 alumnes de sisè de primària que es queden a dinar. Algun d'aquests seria susceptible de fer ús d'un menjador escolar a l'ESO, especialment si tingués beca de menjador. Hipotèticament, parlàrem d'un centenar màxim si tenim en compte l'alumnat que dina a últim curs de primària i totes les necessitats.

- **Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió**

Des de Serveis Socials s'ofereix el servei de La Brúixola, de Càritas, al Centre Cívic. És un espai on dinen un menú i mengen amb l'educadora i altres persones, està molt normalitzat. També s'ofereix estudi assistit després de l'àpat.

Funciona bé, però els adolescents no hi volen anar.

Es va contemplar la possibilitat de portar un càtering al centre, però no hi havia cap espai habilitat i cap empresa s'avindria a un servei per menys de 10 àpats al dia. La carmanyola tampoc era una opció perquè obligava a les famílies a organitzar-se el dia anterior.

Amb el canvi de jornada lectiva, el centre va mantenir el servei de carmanyola, però la demanda va baixar en picat i es va eliminar. Les famílies van demanar la cantina, però com que no hi havia cuina, no es va portar a terme.

Anàlisi de les alternatives		
Alternativa	Avantatges	Inconvenients
Alternativa 1: impuls a l'ESO del Pacte de Reforma Horària	- Evita l'efecte saturació de la jornada intensiva. Però no hi ha consens sobre els beneficis que podria reportar instaurar un horari lectiu amb tardes.	- Es considera que els horaris són impossibles i les tardes no serien productives per l'alumnat, ja que està massa cansat. - Es preveu poc consens i una reacció frontal del professorat i de la resta de la comunitat educativa perquè impulsa un canvi en el sentit contrari del que es vol implementar: la jornada intensiva a educació primària.
Alternativa 2: manteniment de la jornada intensiva assegurant un servei de menjador al final de la jornada	- Es garanteix la cobertura de l'àpat però sense requerir un canvi de jornada lectiva, pel que la implementació podria ser més ràpida i efectiva. - Es podria donar cobertura als 100 alumnes que, hipotèticament i com a màxim, en podrien fer ús.	- El centre no disposa de cuina ni espai de menjador. S'hauria de construir el menjador i la cuina, o optar per un càtering. - Per afavorir l'ús del servei de menjador en horari intensiu per fer-lo sostenible, s'hauria d'acompanyar d'una oferta d'activitats extraescolars. - Per universalitzar el recurs i evitar l'efecte segregador es podria vincular a un servei de suport a l'estudi a les tardes. - El cost del servei (monitoratge, supervisió, materials, etc.) implica la disponibilitat de molts recursos. - L'ajuntament necessita el suport d'altres administracions (Consell Comarcal) perquè no pot assumir el co-pagament dels costos d'aquest servei.
Alternativa 3: servei de menjador per l'alumnat d'ESO extern a l'institut	- Ja s'està duent a terme un servei semblant.	- L'espai actual és petit. I no hi ha cap espai disponible per assumir més demanda. - Al servei actual només hi va un determinat col·lectiu amb beca total, no hi ha la seguretat que hi hagués assistència si fos de pagament o les beques fossin parcials. - L'alumnat becat no vol assistir al servei que està funcionant actualment.
Conclusions del municipi	Es considera que a Begues no funcionaria un servei de menjador, com que el poble és petit, l'alumnat no arriba massa tard a casa i en general les famílies tenen recursos propis per organitzar-se. L'alternativa 3 seria la més viable perquè ja s'està implementant un servei semblant, però l'espai no permet ampliar-ho gaire més. Faria falta fer una diagnosi per conèixer la necessitat real del municipi, ja que, fins ara, en no haver demanda tampoc es recullen dades específiques. L'obertura o implementació d'un servei de menjador no és competència municipal. Des de l'ajuntament promocionaran els recursos i programes que fomentin la dinamització fora de l'horari intensiu, però ha de ser l'institut qui tingui la voluntat i disponibilitat de promoure el servei o d'oferir l'espai.	

CASTELLDEFELS

Dades bàsiques del municipi

Habitants (any 2022) 67.307

Renda familiar disponible per habitant (milers d'euros, any 2022) 21.481 € (mitjana comarcal: 19.229 €)

Característiques territorials (nuclis o disseminats) 1

Centres públics de secundària Institut Mediterrània (de 8 a 14:45h).
Institut Valèria Haliné (de 8:30 a 15h).
Institut Lluís Sert (8:10 a 14:50h).
Institut Les Marines (8:10 a 14:50h).

Persones entrevistades

Rosa Sanz	Tècnica d'Educació de l'Ajuntament de Castelldefels
Marta Hernández	Cap Àrea Serveis Socials de l'Ajuntament de Castelldefels
Angelica	Coordinadora de l'equip d'educadors socials de l'Ajuntament de Castelldefels
Juan Manuel	Director de l'INS Josep Lluís Sert
Laura	Coordinadora Pedagògica de l'Institut Mediterrània

Servei de transport escolar

• Mobilitat i transport escolar al municipi

L'alumnat del municipi no té dret a transport escolar. La majoria de l'alumnat viu a prop dels centres de secundària, tot i que alguns desplaçaments poden ser de mitja hora caminant i/o en transport públic.

Disponibilitat de servei de menjador

• Serveis de menjador a l'ESO disponibles actualment al municipi

Actualment, dos instituts ofereixen servei de menjador:

- L'Institut Mediterrània té un servei de menjador a la cantina del propi centre.
- L'Institut Valèria Haliné ofereix el servei que es realitza al menjador d'una escola de primària (Josep Guinovart) amb la que comparteix altres espais.

L'Institut Lluís Sert i Les Marines no tenen servei de menjador ni cantina per l'hora de l'esmorzar.

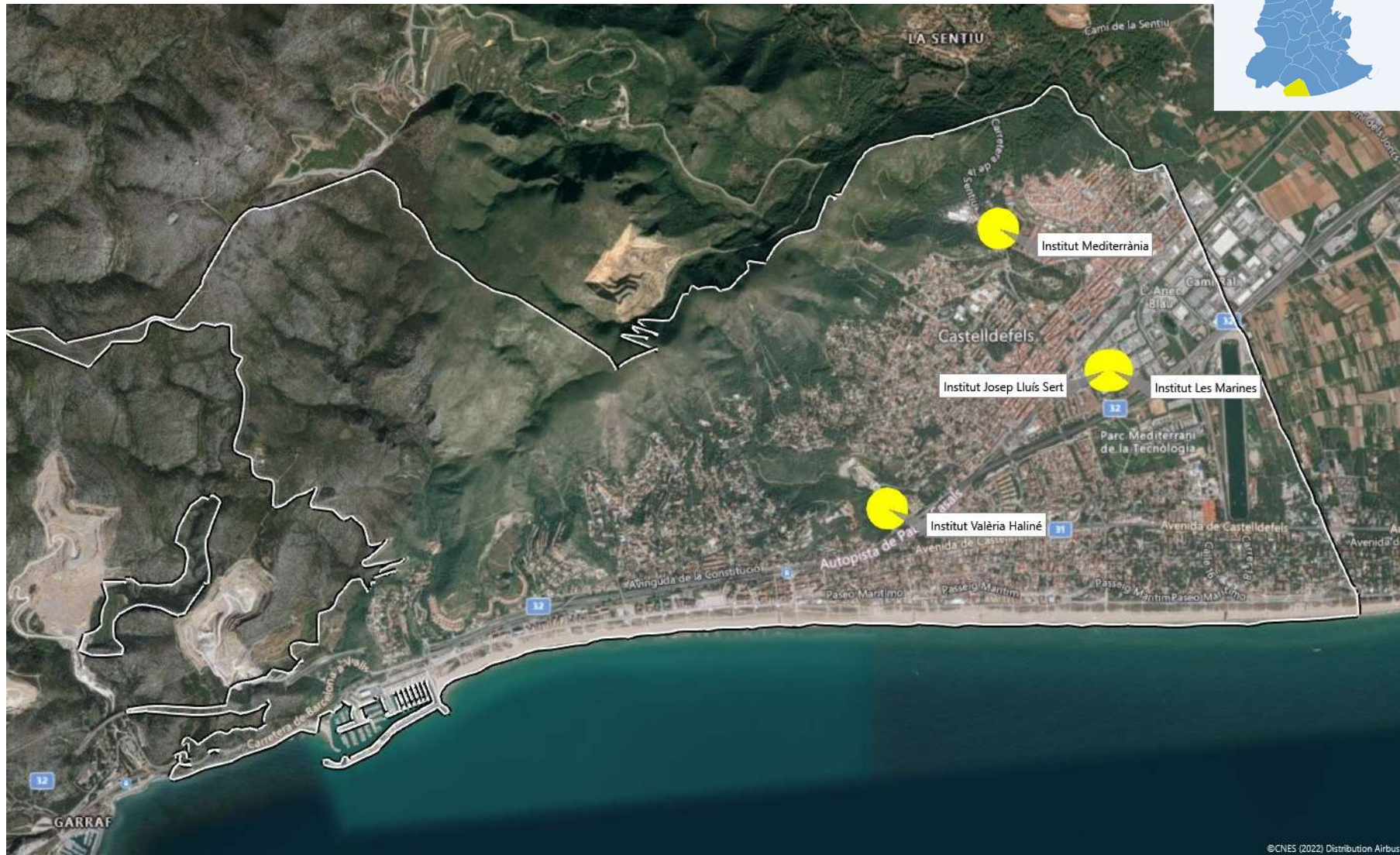
• Menjador a secundària abans de la implementació de la jornada intensiva

A tots els tres instituts s'oferia servei de menjador. A l'Institut Mediterrània i Lluís Sert es feia al propi centre, i l'alumnat de Les Marines anava a dinar a l'Institut Lluís Sert, que està al costat. L'Institut Valèria Haliné no existia prèviament a la implementació de la jornada intensiva.

No hi ha dades del volum d'alumnes que feia ús del servei fa deu anys. Durant aquest període hi ha hagut un increment important de l'alumnat de secundària al municipi.

CASTELLDEFELS

Localització dels instituts públics del municipi



Prospectiva d'alternatives per oferir el servei de menjador escolar a secundària a la comarca del Baix Llobregat

Detecció de necessitats i resposta municipal

• Necessitat detectada

Des de l'ajuntament es considera que s'hauria de fer una aposta per oferir el servei de menjador per cobrir totes les necessitats:

- Necessitats d'alimentació no coberta en l'alumnat de famílies amb una manca de recursos econòmics.
- Necessitat de conciliació de les famílies amb adolescents de primer cicle de l'ESO. A 3r i 4rt ja són més independents i autònoms. Dinar a casa, encara que sigui sense supervisió, també implica haver de preparar els aliments amb antelació perquè a l'hora de dinar només s'hagi d'escalfar.
- Necessitat de supervisió d'algunes famílies per evitar possibles problemes derivats de la manca de control de la ingesta d'aliments menys saludables.

Tot i que no hi ha demanda de les famílies, la necessitat d'alimentació no coberta hi ha de ser si a sisè de primària tenen beca de menjador per la situació econòmica familiar.

• Volum i característiques de l'alumnat

La falta de demanda fa difícil una estimació acurada. Es planteja realitzar una enquesta per conèixer les necessitats i demanda real que hi ha al municipi.

Alguns indicadors permeten fer alguna estimació, com l'alumnat usuari dels menjadors actuals i el nombre de beques de l'alumnat de sisè de primària, per exemple.

El curs 2020-2021, l'alumnat de sisè de primària que tenia beca era un total de 105. La majoria tenien una beca del 70% del Consell Comarcal, 11 alumnes la tenien completa i 19 alumnes estaven becats complementàriament per l'Ajuntament.

• Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió

Des de Serveis Socials es dona resposta a través de diferents mesures:

- Ajuts a les famílies amb dificultats econòmiques i seguiment de serveis socials per garantir l'àpat (Banc d'Aliments i Targeta Moneder per aliments frescos).
- Treball amb les famílies de l'alumnat que, a més, necessita un acompanyament.
- Programa Brúixola. És un programa subvencionat des de l'Acord de Ciutat que es realitza amb Càritas. L'Ajuntament finança el 85% de la despesa total.

El Programa Brúixola té l'objectiu d'oferir eines, habilitats i estratègies als adolescents de 1r i 2n d'ESO per afrontar la situació acadèmica i emocional. Es desenvolupa de 15 a 18h i inclou el servei de menjar, espais d'oci dirigit i el suport a l'estudi per a 10 adolescents que, a part de tenir necessitats d'alimentació no coberta, tenen necessitats a nivell psicològic-emocional (soledat, addicció al mòbil, etc.).

És un recurs que es va implementar a finals del curs 2020-2021. S'ha hagut de treballar molt per vincular als adolescents i famílies al projecte. La valoració del programa per part dels centres divergeix a la opinió del personal tècnic municipal, principalment perquè es considera que és un recurs que segrega.

El cas concret de l'Institut Mediterrània

- **Mobilitat i transport escolar**

L'alumnat no té transport escolar. La majoria es de Castelldefels i va es desplaça caminant.

- **Servei de menjador a l'ESO actual**

El centre disposa d'una cantina per l'alumnat i el professorat. A l'hora del pati ofereix esmorzars i menú diari a l'hora de dinar amb menjar casolà.

Hi ha pocs usuaris, aproximadament es queden vuit alumnes i algun més esporàdicament. L'espai té un aforament aproximat de 40-50 persones.

No hi ha servei de carmanyola.

El servei és sostenible perquè fan esmorzars, no ho seria només amb els àpats del dinar.

- **Menjador a secundària abans de la implementació de la jornada intensiva**

Amb l'horari partit, el volum d'alumnes que es quedava era més elevat. De totes maneres, l'alumnat d'ESO ja no es vol quedar a dinar i solen quedar-se aquell alumnat que la família té una necessitat molt explícita de conciliació, supervisió o organització.

No hi ha dades sobre l'alumnat que es quedava al menjador.

- **Necessitat detectada**

El context actual ha agreujat la situació de moltes famílies. L'alumnat de famílies amb necessitats econòmiques creix, però també aquell que necessita un acompanyament psicològic.

S'ha detectat alumnat que està sol a casa al migdia sense supervisió a l'hora de dinar i també alumnat amb problemes d'addició a les pantalles.

Han detectat que algunes famílies amb beca a sisè de primària no la rebien a secundària.

- **Volum i característiques de l'alumnat**

No hi ha una estimació clara del volum que pugui ser susceptible de beneficiar-se del servei, més enllà del que ja en fa ús.

El perfil varia en funció de les necessitats.

- **Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió**

Principalment s'ha garantit la continuïtat del servei de menjador a través de la cantina malgrat la jornada continuada.

La cantina no té un servei de monitoratge, quan acaben de dinar poden marxar a casa o fer activitats. Tot i així, funciona bé i no hi ha problemes conductuals.

La majoria de l'alumnat és de 1r i 2n d'ESO i es queden per una necessitat de supervisió i conciliació, el servei de menjador els ofereix una opció perquè dinin acompanyats un àpat saludable i de qualitat.

El cas concret de l'Institut Josep Lluís Sert

- **Mobilitat i transport escolar**

No hi ha servei de transport escolar. La majoria de l'alumnat viu a prop del centre.

- **Servei de menjador a l'ESO actual**

Actualment, no hi ha servei de menjador ni cap espai definit de carmanyola. Tampoc hi ha cantina, només una màquina expenedora amb opcions majoritàriament saludables.

L'especialitat de Batxibacc ofereix classes extres de francès a la tarda i alguns alumnes es queden en un racó del pati o del centre amb la seva carmanyola.

- **Menjador a secundària abans de la implementació de la jornada intensiva**

Abans hi havia menjador, però per l'augment d'alumnat i amb el canvi de jornada es va reconvertir l'espai com a aula.

La cantina estava a l'edifici de l'Institut Les Marines, amb qui comparteixen espais exteriors. No complia amb les condicions de salubritat i espai, es va acabar tancant.

- **Necessitat detectada**

No es detecten casos de necessitat d'alimentació no coberta.

No s'han detectat necessitats de supervisió ni conciliació, i les famílies tampoc han fet cap demanda.

- **Volum i característiques de l'alumnat**

No hi ha una estimació clara del volum que pugui ser susceptible de beneficiar-se del servei.

- **Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió**

L'any 2017 la Creu Roja va intentar fer un servei de menjador a l'institut i oferir-ho a tothom. L'alumnat sense recursos podria fer-ne ús sense cost i la resta pagant un preu de 4 euros aproximadament. Es fa fer una prospecció i només 3 o 4 famílies estaven interessades. El projecte no va tirar endavant perquè s'havia de pagar un càtering i es requeria un mínim de persones.

També hi ha el projecte Bruixola de Càrites que ofereix un àpat a famílies amb pocs recursos. Hi ha un parell d'alumnes que en són usuaris i després fan activitats extraescolars.

Anàlisi de les alternatives		
Alternativa	Avantatges	Inconvenients
Alternativa 1: impuls a l'ESO del Pacte de Reforma Horària	- Alguns centres del municipi no tenen problemes d'espais per assumir un servei de menjador amb un volum d'usuaris elevat. - No es visualitzen els beneficis en el rendiment acadèmic que podria reportar instaurar un horari lectiu amb tardes, ja que no es percep una saturació de la jornada intensiva o, en tal cas, es plantegen altres mesures (dos patis). - L'educació pública té molta rellevància al municipi, però sí pot haver una certa segregació entre l'escola pública i concertada per motiu d'horaris i/o serveis.	- Es considera que les tardes no serien productives per l'alumnat, ja que estaria massa cansat. - L'ajuntament no té competències per demanar un canvi d'horari a secundària. - Les dimensions del municipi dificulten a l'alumnat poder dinar a casa i tornar a la tarda. L'estona de migdia hauria de ser d'1:30h mínim, finalitzant la jornada més tard del desitjable. - L'horari partit podria provocar absentisme a les tardes. - Previsió d'una reacció frontal del professorat de secundària en cas de canvi de jornada. - Alguns centres no tenen espais disponibles per oferir un servei de menjador o oferir-lo a un volum elevat d'alumnes.
Alternativa 2: manteniment de la jornada intensiva assegurant un servei de menjador al final de la jornada	- No es requereix cap canvi de jornada lectiva i es manté l'horari que prefereix la major part de la comunitat educativa. - És el model que s'està aplicant als instituts que ofereixen menjador. - Si funciona per concessió (ex. cantina), l'administració no ha d'assumir cap cost ni cap tipus de risc. - Actualment no implica segregació perquè l'alumnat que en fa ús no té beca ni necessitats d'alimentació no coberta.	- Alguns centres no tenen disponible cap espai per poder oferir un servei de menjador o no és suficientment gran per poder augmentar el servei. - Per evitar l'efecte segregador, s'hauria de promoure el servei perquè en faci ús alumnat divers. Però l'horari intensiu fa preveure que es quedaria un volum reduït d'alumnes.
Alternativa 3: servei de menjador per l'alumnat d'ESO extern a l'institut	- És el model que s'està aplicant al Projecte Brúixola (l'alumnat dina a un centre cívic) o a l'Institut Valèria Haliné (l'alumnat dina a un centre d'educació infantil i primària). - Podria ser una opció en centres que no tenen espai o poca demanda. - Permet canviar de context després de tantes hores lectives al centre.	- Es considera una alternativa segregadora si només està destinada a determinats perfils d'alumnat. - Si l'institut té espai disponible es valora que el més desitjable és que el servei de menjador estigui vinculat al centre. - Hauria de ser un espai al centre del municipi per garantir l'accessibilitat de tot l'alumnat dels diferents instituts.
Conclusions del municipi	L'alternativa 2 és la que es considera la més viable. A nivell educatiu i social, el més desitjable podria ser mantenir una jornada similar a l'actual però incloent una pausa curta per dinar, com en altres països. Un temps que podria formar part del currículum educatiu i garantiria que el servei fos inclusiu.	

CASTELLVÍ DE ROSANES

Dades bàsiques del municipi

Habitants (any 2022) 2.096

Renda familiar disponible per habitant (milers d'euros, any 2022) 22.474 € (mitjana comarcal: 19.229 €)

Característiques territorials (nuclis o disseminats) 9

Centres públics de secundària No té institut.
El centre de referència es troba al municipi de Sant Esteve Sesrovires (Institut Montserrat Colomer).

Persones entrevistades

Marta Miralles Tècnica d'Ensenyament de l'Ajuntament de Castellví de Rosanes

Servei de transport escolar

• Mobilitat i transport escolar al municipi

Els 80 alumnes d'ESO que té el municipi estan escolaritzats en centres de Sant Esteve Sesrovires (l'institut de referència, INS Montserrat Colomer), Martorell, Sant Andreu de la Barca o a centres concertats. L'alumnat de l'INS Montserrat Colomer té el transport escolar gratuït. El temps de desplaçament és de 30 minuts aproximadament. A la resta de municipis els porten les famílies en transport privat pel seu compte.

Castellví de Rosanes té urbanitzacions molt allunyades del nucli i que estan més properes als municipis veïns de Martorell i Sant Andreu de la Barca.

Disponibilitat de servei de menjador

• Serveis de menjador a l'ESO disponibles actualment al municipi

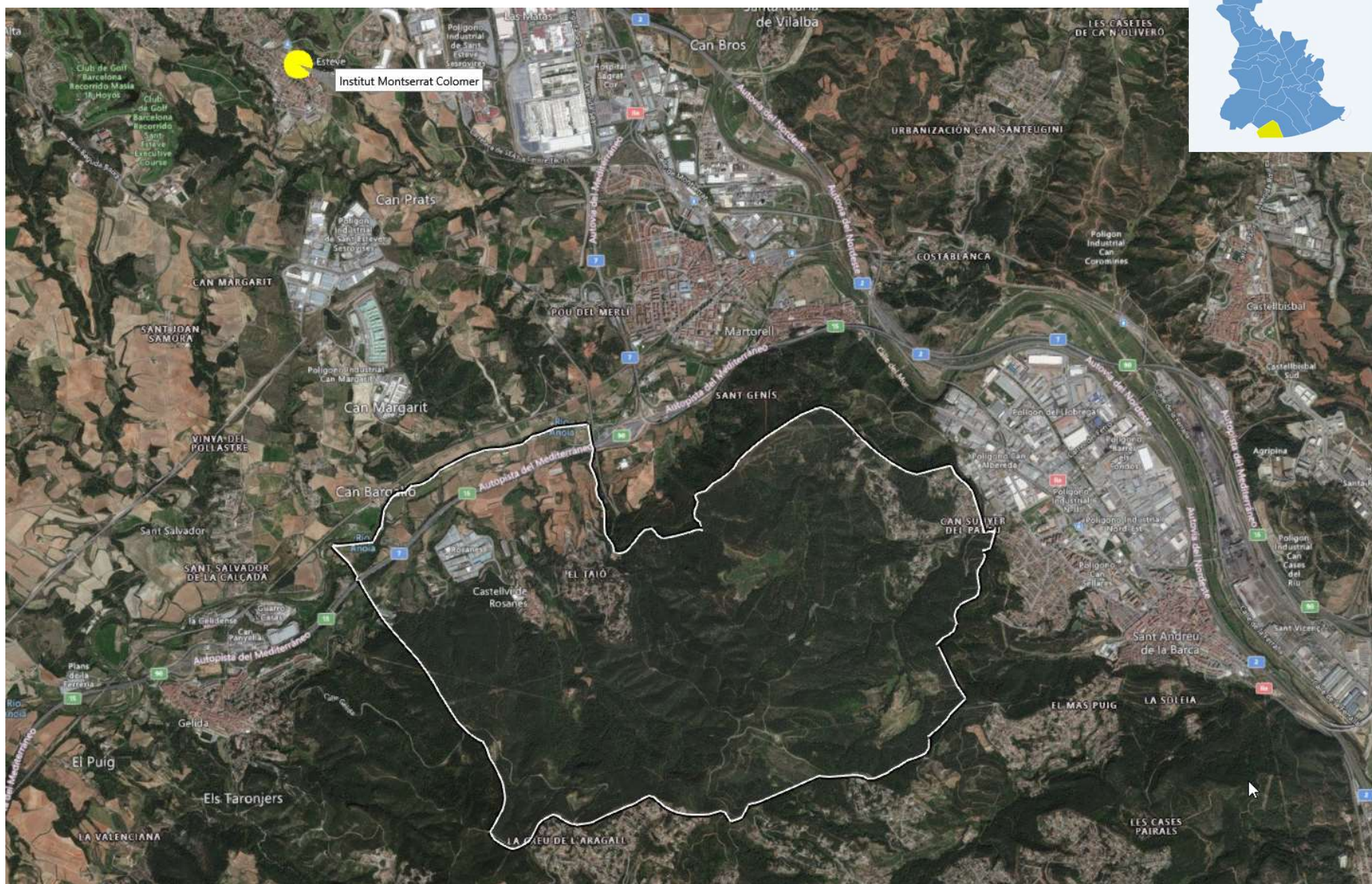
El municipi no té institut propi. El centre de referència, l'INS Montserrat Colomer, té servei de menjador a la cantina, però l'alumnat de Castellví de Rosanes no es pot quedar pel transport escolar, que els recull a les 14:30h quan acaben la jornada lectiva.

• Menjador a secundària abans de la implementació de la jornada intensiva

Es desconeix quines opcions hi havia a l'institut de referència del municipi abans de la implementació de la jornada intensiva. Tampoc se sap quin volum d'alumnes del municipi feia ús del menjador escolar.

CASTELLVÍ DE ROSANES

Localització dels instituts públics del municipi



Prospectiva d'alternatives per oferir el servei de menjador escolar a secundària a la comarca del Baix Llobregat

Detecció de necessitats i resposta municipal

- **Necessitat detectada**

No s'ha detectat demanda al municipi ni una necessitat d'alimentació no coberta.

Hi ha moltes famílies amb algun membre que no treballa o ho fa a temps parcial i es dedica a fer el dinar, supervisar i acompanyar i recollir els fills i filles mentre són a primària.

Tenir l'opció del menjador escolar amb beca els donaria més flexibilitat per buscar altres feines i/o un respir econòmic. De fet, algunes famílies de primària no fan ús del menjador per por a no poder pagar-lo o no haver rebut una beca total.

- **Volum i característiques de l'alumnat**

El volum d'alumnat amb una necessitat d'alimentació no coberta és segurament molt baix perquè les famílies del municipi amb problemes econòmics són poques.

Amb tot, al municipi hi ha alumnes de primària que tenen beca de menjador que la perden quan passen a secundària perquè no es poden quedar al menjador de l'institut perquè l'horari del transport escolar no preveu aquesta possibilitat.

Es creu que entre un terç i la meitat de les famílies de l'alumnat de secundària podria arribar a estar interessada en el servei de menjador. A més, cal tenir en compte que alguns alumnes fan extraescolars a Sant Esteve Sesrovires i poder tenir opció de menjador ho facilitaria.

- **Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió**

Es va intentar que l'alumnat més vulnerable pogués fer ús del Centre Obert de Sant Esteve Sesrovires després de quedar-se a dinar a l'Institut Montserrat Colomer. No va acabar de tirar-se endavant la iniciativa, entre altres, perquè es va valorar que el menú de l'institut no era del tot adequat com a opció diària.

Anàlisi de les alternatives		
Alternativa	Avantatges	Inconvenients
Alternativa 1: impuls a l'ESO del Pacte de Reforma Horària	- Permet fer l'àpat del dinar en una franja horària més saludable. - Les pauses de pati i dinar afavoreixen disposar durant la jornada de moments de descans i esbarjo que contribueixen a la concentració i la millora del rendiment acadèmic. - Garanteix la cobertura alimentària a l'alumnat d'ESO i a facilita la conciliació de les famílies. - És una mesura de protecció davant situacions de risc i de promoció de l'alimentació saludable.	- L'alumnat que viu a Castellví no tindria temps per tornar a casa a dinar, pel que acabaria sent un "servei obligatori" per a les famílies del municipi. - No es pot garantir un servei de transport al migdia per qüestió de temps i recursos. - Podria generar absentisme de tarda en l'alumnat. - Hi hauria moltes resistències per part de famílies i alumnat. - També es preveu molta resistència del professorat al canvi de jornada.
Alternativa 2: manteniment de la jornada intensiva assegurant un servei de menjador al final de la jornada	- És més fàcil d'implementar perquè no implica un canvi de jornada.	- La demanda del servei de menjador seria molt reduïda. - S'haurien d'avançar les activitats extraescolars per afavorir la demanda de menjador i no crear un buit en l'horari entre el final de l'hora de dinar i l'inici de l'activitat no lectiva. - Dificultaria la coordinació del transport escolar i implicaria posar dos torns, el primer per l'alumnat que no es quedaria al menjador i el segon pel que sí es queda (o vincular el servei de transport a beca gratuïta de menjador).
Alternativa 3: servei de menjador per l'alumnat d'ESO extern a l'institut		- El desplaçament en autocar de tornada faria que l'hora de dinar sigui massa tard. - El municipi no disposa d'equipaments adequats per oferir un servei de menjador i els alumnes viuen molt dispersos pel territori. - Si aquesta és la opció, s'hauria de fer al costat de l'institut de Sant Esteve Serrovires.
Conclusions del municipi	A Castellví de Rosanes l'alternativa 1 seria la més viable, però s'hauria de garantir que tot l'alumnat es pot quedar a dinar a l'institut perquè no hi ha temps de poder-ho fer a casa i tornar al centre a la tarda. Això suposa revisar la possibilitat de beques i la coordinació amb el transport escolar.	

Dades bàsiques del municipi

Habitants (any 2022)	9.307
Renda familiar disponible per habitant (milers d'euros, any 2022)	22.079 € (mitjana comarcal: 19.229 €)
Característiques territorials (nuclis o disseminats)	21
Centres públics de secundària	Institut Cervelló (horari intensiu de 8 h a 14:30 h).

Persones entrevistades

Daniel Ubeda	Tècnica d'Ensenyament de l'Ajuntament de Cervelló
Laura Covarrubies	Educadora Social de l'Ajuntament de Cervelló

L'Institut no ha respost a les demandes d'entrevista

Servei de transport escolar

• Mobilitat i transport escolar al municipi

La població viu molt dispersa, entre el 40 i el 50% de l'alumnat viu en urbanitzacions.

La mobilitat per raó d'estudi és molt important. El volum d'adolescents que s'escolaritza a l'etapa de secundària a altres municipis és elevat a causa del transport, la proximitat d'algunes urbanitzacions a altres municipis on fan més vida i la situació precària de l'institut del municipi (en barracons des de fa anys).

No hi ha servei de transport escolar.

Fa un any i mig que es va implementar un servei de bus a demanda que gestiona AMB. S'ha de millorar el seu ús i augmentar la freqüència de pas. La parada s'ha de sol·licitar amb una setmana d'antelació i el bus té un algoritme per ajustar la ruta diàriament.

Disponibilitat de servei de menjador

• Serveis de menjador a l'ESO disponibles actualment al municipi

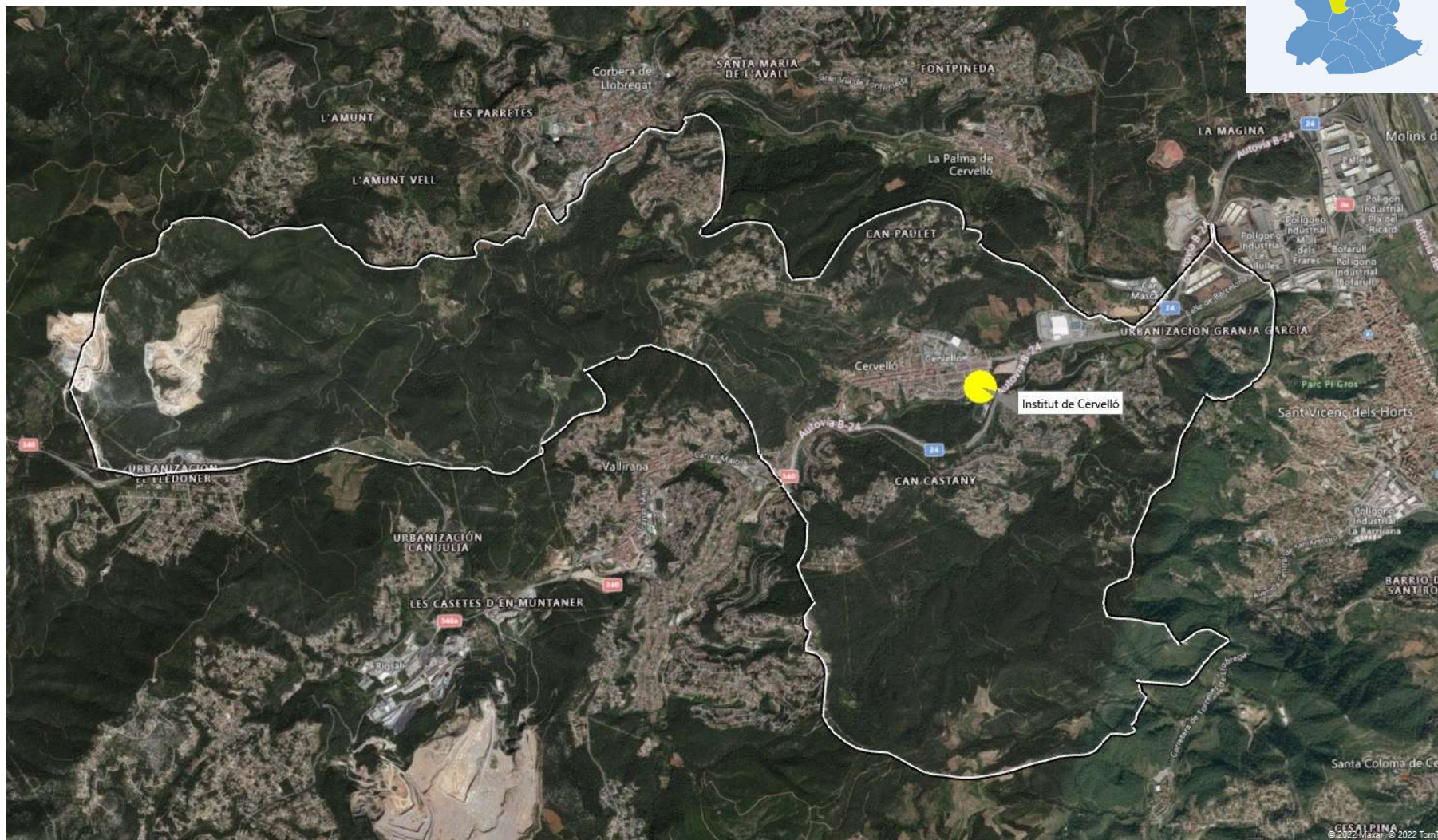
L'institut està situat en barracons des de fa 12 anys, no hi menjador ni cantina.

Actualment, s'ofereix un servei de menjador a l'escola de primària que hi ha al davant a un grup reduït.

• Menjador a secundària abans de la implementació de la jornada intensiva

Durant un temps va haver un espai de carmanyola a l'institut però es va acabar traient i ha quedat només l'opció d'anar a dinar a l'escola de primària.

Localització dels instituts públics del municipi



Detecció de necessitats i resposta al municipi

- **Necessitat detectada**

Actualment, part de l'alumnat de les urbanitzacions més allunyades marxa sol a casa i ja no baixa al nucli per la tarda; o bé dina a l'escola i es queda sol al carrer fins que la família pot recollir-lo i acompanyar-lo a casa (per això es va implementar també el bus a demanda, però encara és molt deficitari). Per tant, es detecta, per una banda, la dificultat de socialització a les tardes dels alumnes que viuen en urbanitzacions aïllades; i per una altra banda, la manca d'articulació entre el servei de menjador de l'escola i activitats de tarda o/i servei de transport.

- **Volum i característiques de l'alumnat**

Actualment, hi ha 16 famílies usuàries del menjador de secundària. La meitat tenen beca per situacions de vulnerabilitat econòmica. La resta, són famílies amb necessitats de supervisió i/o conciliació, majoritàriament, de les urbanitzacions més allunyades del nucli.

Tot i així, no hi ha una estimació del volum de famílies que podria tenir la necessitat d'un servei de menjador a secundària. No s'ha fet cap estudi al respecte.

- **Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió**

Fa 4 cursos que s'ofereix un servei de menjador a l'edifici de l'escola d'infantil i primària Escola Nova.

Abans també es va habilitar un espai de carmanyola amb un microones per poder escalfar el menjar que l'alumnat portava de casa. Durant un temps va conviure amb l'opció de l'escola de primària, però fa uns cursos que s'ha deixat de fer. Es desconeixen les raons i no es tenen dades sobre el volum d'alumnat usuari que tenia el servei de carmanyola.

Des de l'àrea de joventut s'ha detectat interès en la cuina per part dels adolescents i s'han ofert els tallers "Cuina sense pares" de Diputació de Barcelona. L'èxit d'aquests tallers està sent rotund.

Als tallers "Cuina sense pares", els adolescents aprenen a cuinar amb fogons (no de microones). La valoració dels adolescents és que són tallers molt útils i per això s'està valorant repetir el programa de tallers.

De moment, aquests tallers es fan un dia a la setmana a l'escola Santa Maria. Els tallers es fan a les 17.30 h.

Una possibilitat que es planteja, idealment, seria poder introduir aquests tallers com a activitat optativa a l'IES i avançar l'horari.

Al marge d'això, per a l'alumnat que es queda a l'escola de primària, seria desitjable alguna opció de biblioteca o suport a l'estudi després de dinar, enllaçant amb l'horari de sortida de l'escola a la tarda i les opcions de transport de tornada a les urbanitzacions.

Anàlisi de les alternatives		
Alternativa	Avantatges	Inconvenients
Alternativa 1: impuls a l'ESO del Pacte de Reforma Horària	- Facilitaria la participació de l'alumnat a les activitats no lectives de tarda perquè no faria falta el desplaçament. - És viable perquè ja s'havia fet abans, però caldria sortir més aviat, no a les 18h com antigament. - Garanteix la supervisió durant l'àpat i una alimentació saludable.	- Es preveu una reacció frontal de la comunitat educativa, professorat i famílies que prefereix l'horari actual. El centre de primària també advoca per la jornada intensiva. - Hi ha un convenciment que la jornada intensiva és bona per l'autonomia i l'aprenentatge de l'alumnat. - Un horari partit complicaria l'organització familiar.
Alternativa 2: manteniment de la jornada intensiva assegurant un servei de menjador al final de la jornada		- L'institut de Cervelló no disposa d'espais per poder implementar un servei de menjador. Està en barracons.
Alternativa 3: servei de menjador per l'alumnat d'ESO extern a l'institut	- Al municipi ja s'està duent a terme una iniciativa de servei de menjador extern a l'institut. Concretament, a l'escola de primària que té al costat. Amb l'horari actual es pot fer. - Seria desitjable poder oferir activitats en horari no lectiu (extraescolars, tallers de suport a l'estudi biblioteca, etc.) després de l'àpat per facilitar la participació de l'alumnat, promoure la socialització i garantir que no es queden sols al carrer esperant a les famílies.	- Les famílies han d'assumir un cost extra pel servei de menjador. - La recollida de l'alumnat que es queda al menjador segueix sent un problema. A nivell de conciliació, un servei de menjador d'una hora no soluciona res. - A les 15:15-15:30h les famílies no estan disponibles i l'alumnat es queda pel carrer sol o quan arriba a casa.
Conclusions del municipi	Una de les preocupacions del municipi és l'aïllament dels i les adolescents i la falta de socialització a les tardes que provoca la dispersió en urbanitzacions i la manca de transport. Quan ja son a casa per dinar, ja no tornen al nucli ni es desplacen per fer activitats extraescolars en horari no lectiu. Per això, l'ideal seria poder oferir propostes després de dinar per allargar l'estada dels adolescents prop dels recursos que ofereixen activitats.	

COLLBATÓ

Dades bàsiques del municipi

Habitants (any 2022)	4.726
Renda familiar disponible per habitant (milers d'euros, any 2022)	22.474 € (mitjana comarcal: 19.229 €)
Característiques territorials (nuclis o disseminats)	12

Centres públics de secundària Institut de Collbató (de 8 a 14:30h)

Persones entrevistades

Núria Vidal	Tècnica d'Educació de l'Ajuntament de Collbató
Patrícia Riera	Educadora Social dels Serveis Socials de l'Ajuntament de Collbató

L'Institut no ha respost a les demandes d'entrevista

Servei de transport escolar

• Mobilitat i transport escolar al municipi

No hi ha servei de transport escolar per l'alumnat del municipi. L'Institut de Collbató acull alumnat resident a El Bruc i els Hostalets de Pierola. Aquests sí tenen transport escolar.

El territori és molt extens i dispers. La majoria d'alumnat es desplaça caminant, en bicicleta o moto. L'alumnat que marxa a casa caminant pot tenir un temps de desplaçament de 30 minuts.

Disponibilitat de servei de menjador

• Serveis de menjador a l'ESO disponibles actualment al municipi

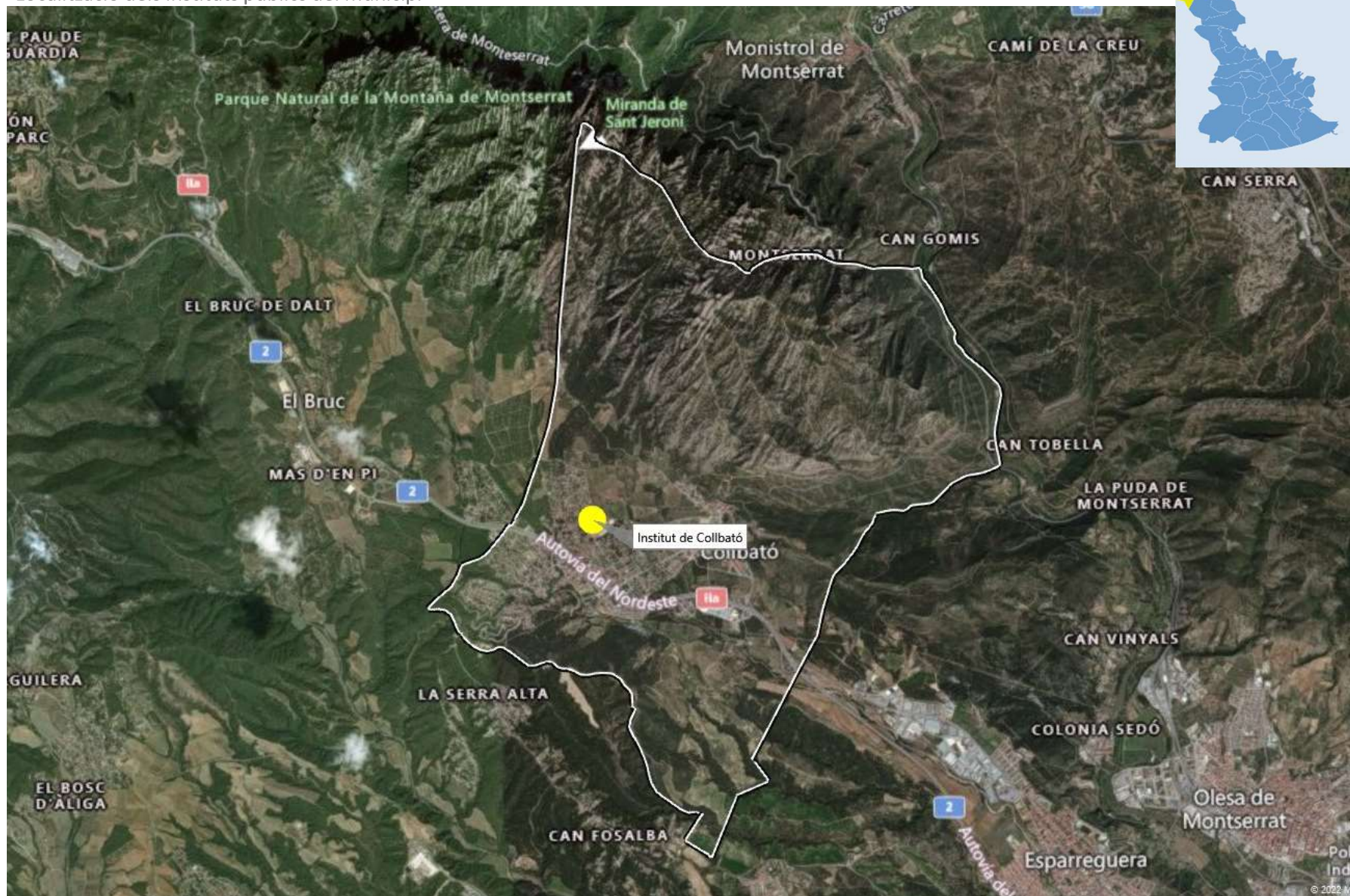
L'institut no ofereix servei de menjador i tampoc té cantina perquè es va tancar (es desconeixen els motius). L'institut vol recuperar la cantina per oferir esmorzars a l'hora del pati.

S'ofereix un servei de menjador a l'edifici de l'escola d'infantil i primària Escola Mansuet.

• Menjador a secundària abans de la implementació de la jornada intensiva

L'institut es va crear el curs 2006-2007 amb jornada intensiva, però l'alumnat podia dinar a la cantina. Abans, l'alumnat de Collbató s'escolaritzava a centres d'Esparraguera i dinaven al servei de menjador de l'institut.

Localització dels instituts públics del municipi



Prospectiva d'alternatives per oferir el servei de menjador escolar a secundària a la comarca del Baix Llobregat

Detecció de necessitats i resposta municipal

• Necessitat detectada

Des de Serveis Socials s'ha fet detecció de famílies amb infants i adolescents en una situació de vulnerabilitat econòmica que pot posar en risc la garantia del dret a l'alimentació.

En relació a l'alimentació, s'ha detectat la necessitat de prendre mesures per treballar hàbits de salut i alimentació entre els adolescents, especialment per reduir el consum de begudes energètiques.

En aquest sentit, la necessitat de supervisió es manifesta per la situació anterior i la detecció d'una manca d'habilitats parentals suficients per desenvolupar hàbits i eines per gestionar autònomament l'estona de dinar en soledat.

• Volum i característiques de l'alumnat

Es desconeix el volum i la necessitat real del municipi. Alguns indicadors poden donar una idea aproximada:

Actualment hi ha sis o set alumnes que fan ús del menjador de l'escola de primària, però no són famílies vulnerables sinó que tenen problemes amb la gestió del desplaçament per tornar a casa.

Hi ha 35 famílies amb Targeta Moneder i 25 usuàries del Banc d'Aliments (és el volum de famílies general, no únicament amb adolescents escolaritzats a l'etapa d'educació secundària). Podria haver més famílies en aquesta situació de vulnerabilitat econòmica, però que no s'apropen a serveis socials per estigma o vergonya.

En total, a més, hi ha 45 alumnes amb beca de menjador a primària (en tots els cursos). Pel que el volum no és molt elevat.

La necessitat de supervisió i acompanyament per establir bons hàbits alimentaris es considera força generalitzada i independent del nivell socioeconòmic de les famílies.

• Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió

Des del tancament de la cantina de l'institut, l'alumnat de secundària que necessita el servei de menjador, es desplaça a l'Escola Mansuet a les 14:30h quan finalitza la jornada intensiva i fins les 15:15h. Es queden 6-7 alumnes.

Per a les famílies en situació econòmica vulnerable es garanteixen prestacions des de Serveis Socials (a través del Banc dels Aliments o Targetes Moneder, per exemple) per cobrir els àpats amb productes frescos i ben conservats.

A més, l'alumnat usuari del Centre Obert pot dinar a l'espai. Es va modificar l'horari d'obertura (ara és a les 15h) i es va habilitar un espai per poder menjar la carmanyola que porten de casa. En total, fan ús d'aquest servei 3-4 adolescents, ja que la majoria pot anar a dinar a casa i entrar al CO a partir de les 15:30h.

Des de Serveis Socials i Educació de l'Ajuntament s'està començant a treballar amb la nutricionista del CAP d'Esparraguera (figura de recent incorporació) per treballar els hàbits alimentaris dels alumnes. Es plantegen fer, per exemple, tallers de "Cuina sense pares". Fer aquest treball conjunt per millorar els hàbits alimentaris ho veuen molt importnat.

Anàlisi de les alternatives		
Alternativa	Avantatges	Inconvenients
Alternativa 1: impuls a l'ESO del Pacte de Reforma Horària	No hi ha una opinió clara sobre els beneficis en els horaris i el rendiment acadèmic de l'alumnat amb el canvi de jornada.	- Es preveu poc consens i una reacció frontal del professorat i de la resta de la comunitat educativa. - No hi ha espai disponible suficient a l'institut per encabir tot l'alumnat del centre.
Alternativa 2: manteniment de la jornada intensiva assegurant un servei de menjador al final de la jornada	A nivell d'horari és el que s'ofereix ara a l'escola de primària amb una proposta semblant a l'alternativa 3.	Es preveu que només faci ús del servei de menjador un nombre reduït d'alumnat, comprometent la continuïtat i sostenibilitat del servei. L'alumnat prefereix dinar a casa i les propostes actuals ja cobreixen l'àpat.
Alternativa 3: servei de menjador per l'alumnat d'ESO extern a l'institut	- Ja s'està duent a terme una iniciativa semblant al menjador de l'escola d'infantil i primària. - El volum d'alumnat usuari del servei és molt baix i així es pot garantir la seva sostenibilitat.	En un altre espai (centre cívic, per exemple), es creu que podria tenir més efecte estigmatitzant i que acabarien no anant. Hauria de ser un espai proper perquè el desplaçament no propiciés que es dina massa tard.
Conclusions del municipi	Es considera que actualment no hi ha demanda ni una necessitat molt elevada i que les iniciatives que s'estan duent a terme ja donen resposta a les necessitats que hi ha.	

CORBERA DE LLOBREGAT

Dades bàsiques del municipi

Habitants (any 2022)	15.210
Renda familiar disponible per habitant (milers d'euros, any 2022)	23.820 € (mitjana comarcal: 19.229 €)
Característiques territorials (nuclis o disseminats)	24

Centres públics de secundària	Institut Corbera (de 8 a 14:40h, amb dos patis) Institut Can Margarit (de 8 a 14:30h)
-------------------------------	--

Persones entrevistades

Josep Manel Piquer	Tècnic d'Ensenyament de l'Ajuntament de Corbera de Llobregat
Eva Guerrero	Educadora Social de l'Ajuntament de Corbera de Llobregat
Mònica Montilla	Directora de l'INS Corbera
Ernest Alcoba	Coordinador pedagògic de l'INS Corbera

Servei de transport escolar

• Mobilitat i transport escolar al municipi

Corbera de Llobregat és un municipi molt dispers format per moltes urbanitzacions. Més de la meitat de la població del municipi viu fora del nucli urbà i la comunicació és molt complicada. L'entorn planteja molt problemes per la vida comunitària. A més, el relleu no és pla i és difícil moure's en bicicleta.

Actualment, hi ha dos rutes de transport escolar compartides entre els dos instituts. El trajecte més llarg és de 50 minuts, la primera parada és a les 7:10h.

Disponibilitat de servei de menjador

• Serveis de menjador a l'ESO disponibles actualment al municipi

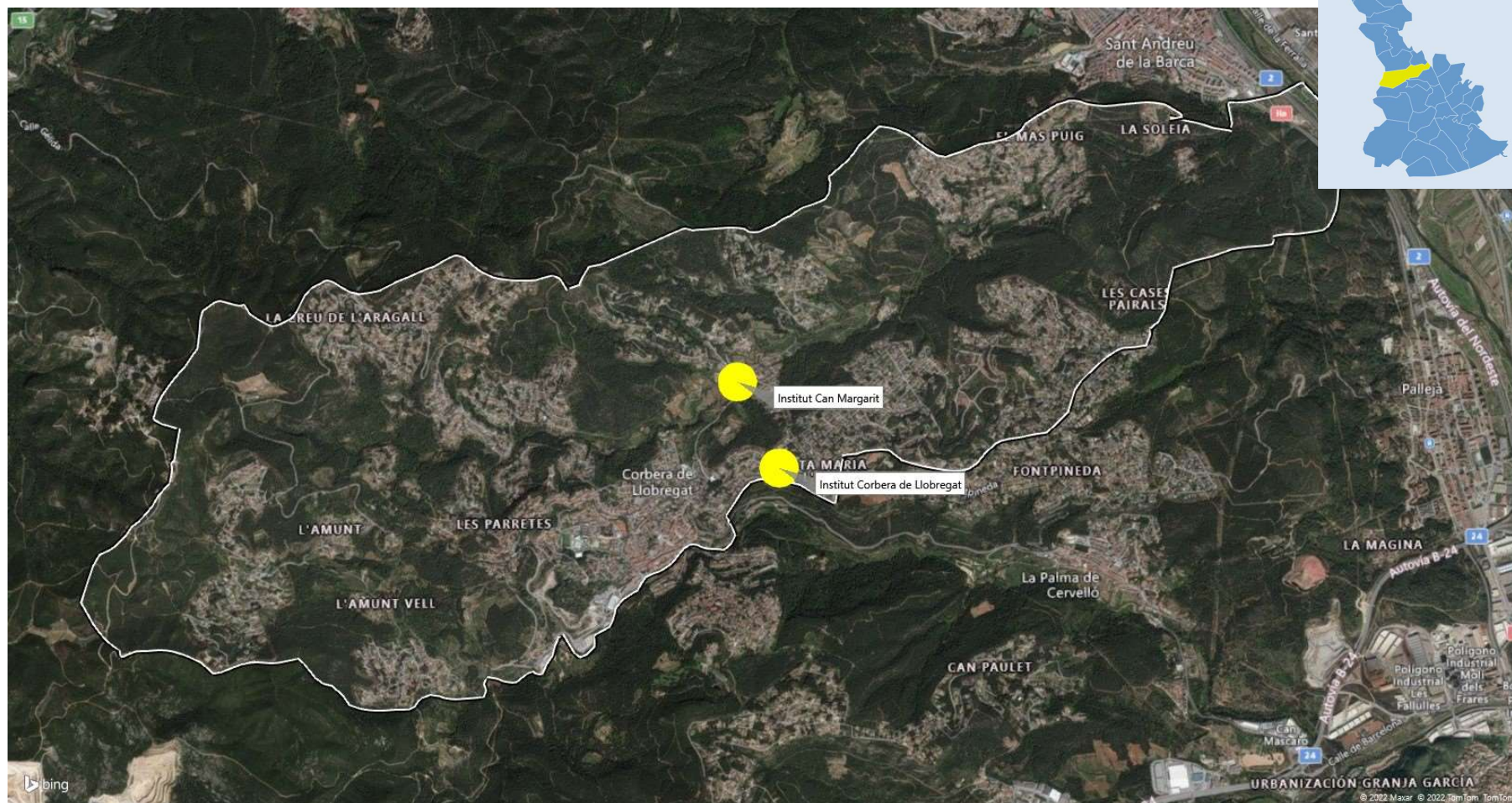
Els dos instituts fan jornada intensiva i no hi servei de menjador ni cap opció perquè l'alumnat es pugui quedar a dinar al centre.

• Menjador a secundària abans de la implementació de la jornada intensiva

Abans del canvi de jornada, es feien dues o tres tardes lectives i hi havia servei de menjador als centres de secundària. No es tenen dades de quants alumnes feien ús del servei de menjador.

CORBERA DE LLOBREGAT

Localització dels instituts públics del municipi



Detecció de necessitats i resposta del municipi

- **Necessitat detectada**

La detecció de les necessitats d'alimentació no coberta es fa des de Serveis Socials. Els menjadors escolars de primària estan plens i hi ha bastantes beques. Quan l'alumnat passa a secundària deixa de rebre aquesta ajuda però la situació no ha canviat.

En relació a les necessitats de conciliació i supervisió no es detecten, tot i que es veu amb bons ulls oferir un servei de menjador de cara a l'alumnat de primer cicle d'ESO, ja que són adolescents més petits i molts estan sols quan arriben a casa.

Cada any es plantegen algunes queixes o inseguretats de famílies que comencen l'etapa d'educació secundària però s'acaben organitzant i les preocupacions minven.

- **Volum i característiques de l'alumnat**

No hi ha cap estimació del volum d'alumnat susceptible d'estar en una situació de necessitat d'alimentació no coberta. Es podria fer un recompte a partir de les beques que hi ha a sisè de primària.

El context actual ha agreujat les situacions de vulnerabilitat econòmica de les famílies, i en particular, d'aquelles que ja tenien dificultats.

- **Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió**

Quan es va implementar la jornada intensiva, des del servei d'educació municipal i les associacions de famílies dels centres, es va intentar mantenir el servei de menjador adaptat a les necessitats (amb o sense monitoratge, carmanyola, càtering, etc.). Les converses no van prosperar.

Des de Serveis Socials s'ha anat incrementant la prestació per alimentació a les famílies que tenen fills o filles a l'etapa de secundària i que tenien beca a primària. També es compensa a les famílies durant el període d'estiu, incrementant les ajudes per casals i activitats de vacances quan no hi ha cobertura de menjador. Actualment, no es poden modificar les prestacions actuals tenint en compte aquestes solucions compensatòries.

→ Detecció de necessitats i resposta de l'INS Corbera

- **Mobilitat i transport escolar al municipi**

La majoria de l'alumnat és del municipi, però viu molt dispers. El centre es troba dalt d'un turó i el transport els deixa a baix. S'ha de caminar 1km de pujada aproximadament.

- **Serveis de menjador a l'ESO disponibles actualment al municipi**

Actualment, no hi ha servei de menjador. Es va obrir una cantina amb entrepans però no era sostenible i després de dos mesos es va tancar.

- **Menjador a secundària abans de la implementació de la jornada intensiva**

A l'inici es feien tres tardes lectives: dilluns, dimarts i dijous. Abans de fer jornada intensiva van passar a fer dues tardes. Les tardes lectives sortien a les 17:15h.

El centre té un edifici annex amb una cuina i un menjador, però és molt petit i plantejava la necessitat de fer dos o tres torns. La franja del migdia era de més de 2h i les tardes lectives s'allargaven fins les 17:15h.

Hi havia molts conflictes al menjador relacionats amb la manca d'espai, l'elevat volum d'alumnat usuari del servei i la necessitat d'una franja horària massa llarga per donar cabuda a tots els torns.

No es disposa d'informació sobre el nombre d'alumnes que feia ús d'aquest servei.

- **Necessitat detectada**

Amb el nou decret d'admissió han pogut veure els NESE B (necessitats específiques de suport educatiu per raons socioeconòmiques o sociocultural) que hi ha al centre a primer d'ESO. A l'EAP i a Serveis Socials potser tindrien més informació, però des del centre no la tenen. Creuen que potser un percentatge molt petit tindria aquesta necessitat d'alimentació.

Per temes de conciliació o supervisió mai han tingut cap queixa ni demanda. Les valoracions del professorat i les famílies que s'han fet sobre l'horari intensiu sempre han estat molt bones.

- **Volum i característiques de l'alumnat**

De tot l'alumnat amb necessitats específiques de suport educatiu per raons socioeconòmiques o sociocultural, creuen que només un percentatge molt petit tindria una necessitat no coberta en alimentació.

No hi ha una estimació clara.

- **Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió**

La direcció anterior va intentar mantenir el servei de menjador quan es va passar a jornada intensiva, però arribaven a 20 alumnes dels més de 500 que té el centre i el servei sortia deficitari.

La mateixa persona que gestionava el servei de menjador va proposar obrir una cantina amb entrepans i als dos mesos es va tancar perquè tampoc hi havia demanda.

Fa uns 5 o 6 anys, des de l'AMPA, es va intentar recuperar el menjador, però la inversió per reparar la cuina era molt alta i s'havia de garantir un mínim d'alumnes que no hi havia. No es va poder tirar endavant.

A l'inici d'aquest curs, una família va proposar crear un espai de carmanyola, però no va acabar de tirar endavant per falta d'espais adequats. Tampoc es va resoldre en qui recau la responsabilitat durant aquesta estona i qui se n'ha de fer càrrec.

Actualment, l'edifici del menjador s'utilitza com a aula per fer projectes i sessions més dinàmiques i artístiques.

El centre està molt disposat a cedir l'espai, però s'ha de reformar perquè l'edifici del menjador i la cuina fa més de 10 anys que no s'utilitzen amb la finalitat amb la qual van ser concebudes.

Anàlisi de les alternatives		
Alternativa	Avantatges	Inconvenients
Alternativa 1: impuls a l'ESO del Pacte de Reforma Horària	No hi ha una opinió clara sobre els beneficis socials i educatius que comporta una jornada lectiva de matins i tardes.	- A Corbera de Llobregat no és viable ajustar la pausa de dinar a 1h o 1.30h perquè és un poble molt dispers i tot està molt lluny. Implicaria allargar l'estona del migdia (i sortir més tard) per donar la possibilitat de dinar a casa o crear torns per donar cabuda a tot l'alumnat, ja que l'espai disponible de menjador no és molt gran. - S'obligaria a les famílies a pagar un servei extra. - Implica un canvi cultural important i un reajustament dels horaris a nivell social paral·lel a l'àmbit educatiu, no es pot fer el canvi només a l'esfera educativa. - Es preveu una reacció frontal del professorat. - Els centres amb ESO i Batxillerat poden tenir problemes per ajustar l'horari del professorat que fa classes a les dues etapes.
Alternativa 2: manteniment de la jornada intensiva assegurant un servei de menjador al final de la jornada	- Aquesta alternativa contempla variables que impliquen el territori. - Donaria cobertura a les necessitats d'alimentació no coberta de les famílies més vulnerables, però facilita marxar a casa a l'alumnat que ho vulgui. - La coordinació amb el servei de transport escolar no obligatori es podria solucionar fàcilment creant torns. - Podria suposar un benefici per les necessitats de supervisió i conciliació de les famílies amb fills i filles a primer cicle d'ESO. - Facilitaria la implementació d'un servei d'estudi assistit després de l'àpat.	- S'hauria de garantir el transport escolar a tot l'alumnat, tant si es queda a dinar com si dina a casa. - Seria necessari una despesa elevada per reformar la cuina i el menjador, ajustant-lo a la normativa vigent. Aquesta despesa no la pot assumir ni el centre ni l'ajuntament. - Per l'alumnat de La Palma de Cervelló que s'escolaritza al municipi i té transport escolar obligatori podria ser un problema la coordinació del servei de transport i la possibilitat que puguin quedar-se a dinar. - Es preveu que seria una mesura sobretot utilitzada per un perfil de famílies en situació de vulnerabilitat, pel que tindria un efecte estigmatitzador. - A Corbera de Llobregat l'estimació del percentatge de beques per raó de distància és quasi tot l'alumnat, encara que visqui al municipi.
Alternativa 3: servei de menjador per l'alumnat d'ESO extern a l'institut	Seria viable en un centre escolar d'infantil i primària, s'estalviaria la despesa de l'alternativa 2.	- El territori no disposa de cap espai municipal perquè es pugui desenvolupar aquest servei. - Plantejaria moltes dificultats en la gestió dels desplaçament amb transport escolar per les distàncies i les característiques del municipi. La xarxa de transport tampoc és prou fluida. - Podria suposar un rebuig per part de les direccions de les escoles i dificultats en la gestió del servei perquè s'hi haurien d'involucrar dos centres i dos associacions de famílies.
Conclusions del municipi	L'alternativa 2 es considera la més viable i la que cobreix la necessitat d'alimentació no coberta del municipi, sense canviar els horaris. El transport escolar, tot i no ser obligatori, és indispensable en un territori com Corbera. Aquesta necessitat condiona la viabilitat de les propostes i la sostenibilitat d'ambdós serveis, ja que dotar de recursos els menjadors no pot anar en detriment del transport. Tothom està d'acord en què s'hauria de definir qui s'ha de fer càrrec de les despeses (reformes, beques, subministraments extres, etc.) i la gestió d'aquest servei de menjador i altres relacionats (augment del contracte de neteja dels centres, etc.).	

CORNELLÀ DE LLOBREGAT

Dades bàsiques del municipi

Habitants (any 2022) 89.039

Renda familiar disponible per habitant (milers d'euros, any 2022) 17.192 € (mitjana comarcal: 19.229 €)

Característiques territorials (nuclis o disseminats) 5

Centres públics de secundària

Institut Esteve Terrades i Illa (de 8 a 14:30h)
Institut Francesc Macià (de 8:30h a 15h)
Institut Joan Miró (de 8 a 14:30h)
Institut Maria Aurèlia Campmany (de 8 a 14:40h, centre d'alta complexitat).
Institut Miquel Martí i Pol (de 8 a 14:30h)
Institut Neus Català (de 8 a 14:40h, centre d'alta complexitat).

Persones entrevistades

Sonia Broto	Cap d'Educació de l'Ajuntament de Cornellà de Ll.
Esther Macias	Serveis Socials de l'Ajuntament de Cornellà de Ll.
Eduard Cirera	Director de l'INS Neus Català
Elisabeth Escalé	Directora de l'INS Joan Miró
Olga Quesada	Directora de l'INS Esteve Terrades i Illa
Gemma Coll	Directora de l'INS Maria Aurèlia Campmany
Josep Parpal	Director de l'INS Miquel Martí i Pol

Servei de transport escolar

- **Mobilitat i transport escolar al municipi**

No hi ha servei de transport escolar al municipi.

Disponibilitat de servei de menjador

- **Serveis de menjador a l'ESO disponibles actualment al municipi**

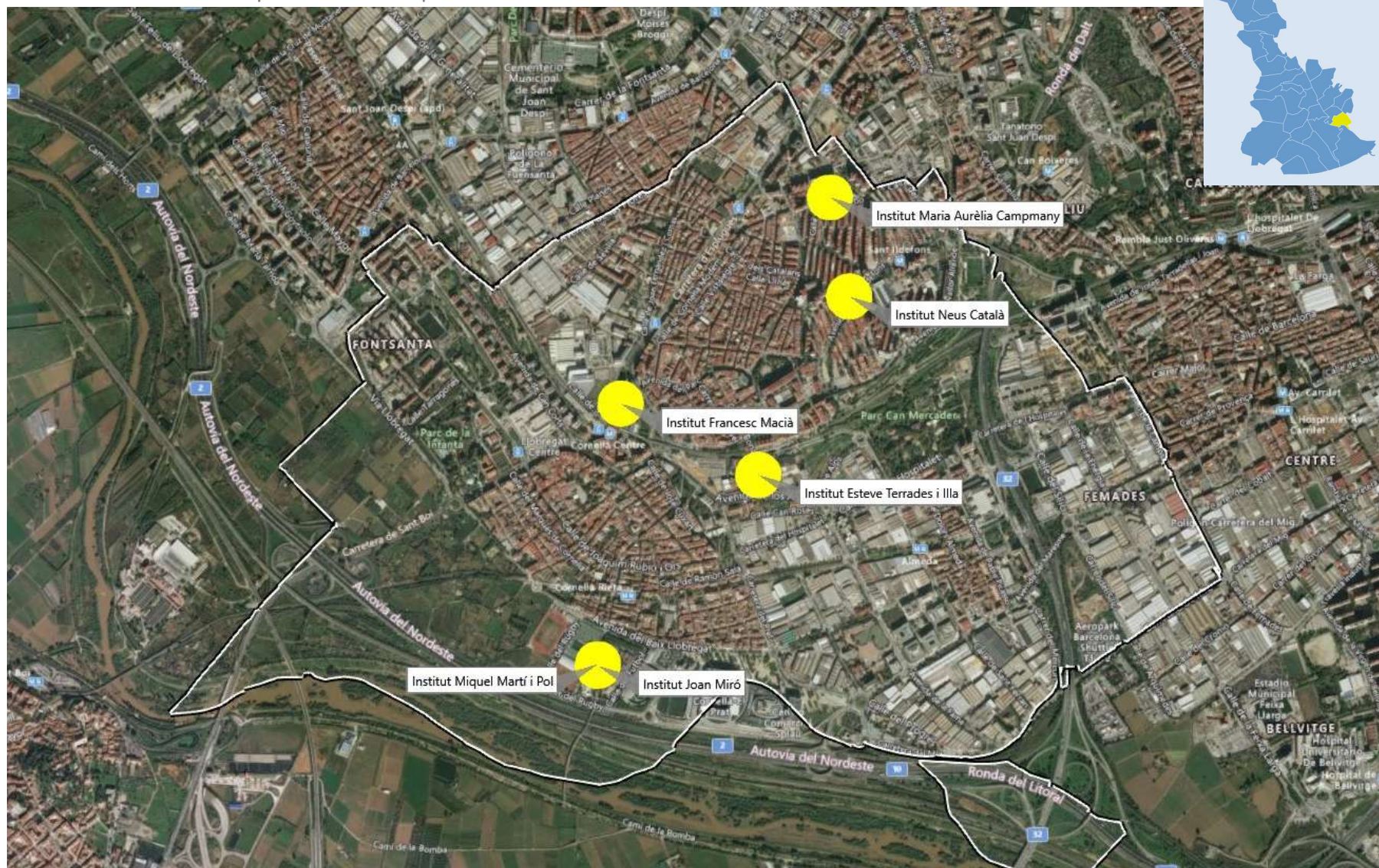
Tots els instituts fan horari intensiu. S'ofereixen diversos serveis segons el centre, implementant diferents alternatives: menjador en espais externs, projectes per garantir l'àpat del migdia per l'alumnat vulnerable, entre altres.

Concretament, a la cantina de l'INS Maria Aurèlia de Capmany es du a terme el projecte "Educa't saludablement". A l'INS Neus Català han ampliat el contracte de menjador de primària per poder fer ús del servei de menjador. L'alumnat de l'INS Joan Miró té cantina on l'alumnat pot dinar i els de l'INS Esteve Terrades van a dinar a l'escola Gaudí.

- **Menjador a secundària abans de la implementació de la jornada intensiva**

Segons el centre es disposava de menjador, però, en general, no es quedava un volum molt elevat.

Localització dels instituts públics del municipi



Detecció de necessitats i resposta municipal

- **Necessitat detectada**

Durant el 2015, des dels instituts, es va detectar que una part de l'alumnat podia tenir la necessitat de serveis complementaris al migdia i la tarda. D'aquí sorgeix la iniciativa del projecte "Educa't saludablement", que ofereix el servei de menjador a adolescents de secundària que es troben en situació de vulnerabilitat i un espai de lleure saludable i suport acadèmic.

Majoritàriament, les necessitats d'alimentació no coberta per manca de recursos econòmics o situacions de vulnerabilitat estan detectades. Està menys detectada les necessitats d'alimentació saludable.

Les necessitats de conciliació o supervisió durant l'àpat no està detectat perquè no se'n fa un seguiment sistemàtic al marge dels serveis sanitaris o la situació de risc.

- **Volum i característiques de l'alumnat**

No hi ha una dada consensuada, però s'està donant resposta des de diferents iniciatives a un perfil d'alumnat en situació de vulnerabilitat.

Al projecte "Educa saludablement" hi participen 28 alumnes. A l'INS Neus Català hi ha 4 beques de menjador atorgades des de l'ajuntament. Tanmateix, a la ciutat hi ha hagut un total de 23 sol·licituds de beques menjador a l'ESO.

- **Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió**

Des de Serveis Socials s'ha donat resposta a la necessitat d'alimentació no cobertes a través de prestacions alimentàries, àpats cuinats per emportar a les cases, targetes moneder, Re Cooperem (donació dels excedents dels menjadors escolars a persones en situació de vulnerabilitat), etc.

L'Ajuntament complementa fins al 100% algunes beques parcials del Consell Comarcal. Concretament, aquest curs s'han complementat fins a 514 beques, de les quals, 46 d'alumnat de sisè de primària.

El curs 2015-2016 es va engegar el projecte "Educa saludablement". S'adreça a adolescents en situació de vulnerabilitat de 12 a 16 anys. Té com a objectiu prioritari garantir la correcta alimentació diària durant la primera hora, alhora que treballa per oferir un espai de lleure saludable, així com l'acompanyament i el suport a les tasques acadèmiques de 15:30 a 17:30h.

Actualment, hi participen 28 alumnes. Es realitza a la cantina de l'Institut Maria Aurèlia de Capmany. El programa el gestiona la Fundació Probitas, que també finança el monitoratge. L'ajuntament es fa càrrec dels àpats. Les activitats de lleure i l'acompanyament acadèmic el realitza el Club Sant Feliu-Sant Ildefons.

Des de la perspectiva municipal, el programa és un èxit, tot i que la direcció de l'INS Maria Aurèlia Capmany considera que el servei té déficits importants de qualitat i de cobertura.

→ El cas de l'INS Maria Aurèlia de Capmany

• Mobilitat i transport escolar

No hi ha transport escolar. La majoria de l'alumnat és del mateix barri de Sant Ildefons, un dels més deprimits i densos de la ciutat, amb un percentatge molt alt de persones d'origen estranger.

El centre té molta matrícula viva i també s'escolaritzen adolescents d'altres zones de la ciutat que també estan en una situació de molta vulnerabilitat (nouvinguts que fugen de la violència dels països d'origen, precarietat habitacional, etc.).

• Servei de menjador actual

A l'institut es du a terme el projecte "Educa saludablement". Hi participen 28 alumnes perquè és l'aforament màxim. El menjar és de càterring i després s'ofereixen activitats de lleure i suport acadèmic.

El centre manté la cantina, però és un espai mal aïllat, poc acollidor i que es considera poc digne per realitzar una tasca educativa en relació als hàbits alimentaris.

• Menjador abans de la implementació de la jornada intensiva

El centre tenia un servei de bar a la cantina de l'institut, però les opcions no eren saludables i es va acabar retirant la llicència el 2013.

Quan es feien tardes lectives s'oferien plats combinats a la cantina de l'institut, però es quedaven molts pocs alumnes, i la majoria eren de batxillerat.

• Necessitat detectada

S'ha detectat la necessitat d'alimentació no coberta i acompanyament socioeducatiu entre l'alumnat en situació de molta vulnerabilitat de famílies en condicions de vida molt marginals i precàries (nouvinguts que fugen de la violència dels països d'origen, precarietat habitacional, etc.).

• Volum i característiques de l'alumnat

A secundària s'han detectat 80 alumnes NESE B (per raons socioculturals o econòmiques). Per tant, les 28 places del programa "Educa saludablement" no cobreix la necessitat real del centre.

• Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió

El curs 2015-2016, donades les necessitats de l'alumnat, es posa en marxa el programa "Educa saludablement". Al principi, comptava amb el finançament de l'Obra Social La Caixa, però després va ser el mateix ajuntament que va assumir aquesta part.

Es considera que l'empresa de càterring actual no ofereix un servei adequat i que el programa funciona com un menjador social. Entre les queixes principals, hi ha: falta personal per acompanyar l'alumnat i mantenir les condicions higièniques (les safates brutes es queden al centre i es recullen el dia següent), no hi ha menú halal i les alternatives per l'alumnat musulmà són poc variades, les racions són insuficients, etc.

Des del centre s'ha valorat fer un escrit formal a l'Ajuntament per demanar millores en les condicions del programa "Educa saludablement". A més, s'al·ludeix a la manca i les condicions de l'espai per ampliar el nombre de participants i oferir un servei digne. Amb un espai adient, es valoraria la possibilitat de mobilitzar l'AFA del centre i crear un servei de menjador amb les condicions per poder demanar les beques del Consell Comarcal.

→ El cas de l'INS Miquel Martí i Pol

- **Mobilitat i transport escolar**

No hi ha servei de transport escolar. La majoria de l'alumnat viu molt a prop del centre i es desplaça caminant.

- **Servei de menjador actual**

No s'ofereix servei de menjador, però a la cantina es fan menús per al professorat els dies que fan reunions a la tarda i l'alumnat es pot quedar. Es queden pocs alumnes.

La cantina té cuina pròpia i el preu del menú és de 8€ aproximadament. La cantina està oberta fins les 19h de la tarda. Actualment, s'ha fet la pròrroga del contracte del servei de cantina.

- **Menjador abans de la implementació de la jornada intensiva**

Abans de la implementació de la jornada intensiva es feien 3 tardes lectives i hi havia servei de menjador a la cantina. La pausa per dinar era d'1h i es quedaven només una vintena d'alumnes, la majoria anava a dinar a casa.

La capacitat màxima de la cantina és d'unes 30 persones aproximadament. El 2010 es va reformar l'espai, que actualment està en bones condicions, té sortida al pati i ha passat totes les inspeccions sanitàries per poder funcionar correctament.

- **Necessitat detectada**

No hi ha constància d'alumnes usuaris d'iniciatives socials per necessitats d'alimentació no coberta. Es desconeixen els programes municipals.

No s'aporta informació al respecte, més enllà dels usuaris actuals del servei.

- **Volum i característiques de l'alumnat**

Es queden molt pocs alumnes, i no tots els dies de la setmana. No s'al·ludeix a les característiques ni necessitats.

- **Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió**

S'ofereix la possibilitat que l'alumnat es quedi a la cantina, que elabora menús diaris a la cuina. Cada curs s'informa a les famílies però es queden molt pocs alumnes i no hi ha més demanda.

Actualment, funciona, però des del centre són conscients que no aporta molts beneficis als propietaris i que no poden exigir molt. El projecte actual que va guanyar la licitació oferia algunes opcions poc saludables que han pogut anar modificant cap a altres més nutritives.

→ El cas de l'INS Joan Miró

- **Mobilitat i transport escolar**

No hi ha servei de transport escolar. Al centre s'hi escolaritza alumnat del barri i d'altres zones a força distància.

- **Servei de menjador actual**

A la cantina s'elabora un menú equilibrat que es cuina diàriament en funció de la demanda d'alumnat usuari. Normalment, en fan ús 25 alumnes, però va fluctuant. L'espai és molt reduït i, a vegades, cal prioritzar l'alumnat més petit o posar taules a l'exterior.

Un grup d'alumnes es queda en un espai de carmanyola en un espai molt reduït que tenen disponible.

- **Menjador abans de la implementació de la jornada intensiva**

No es facilita informació sobre el servei de menjador abans de la implementació de la jornada intensiva.

- **Necessitat detectada**

No s'aporta informació al respecte, més enllà dels usuaris actuals del servei.

- **Volum i característiques de l'alumnat**

Actualment, es queden 25 alumnes al menjador.

No s'aporten característiques ni necessitat.

- **Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió**

El centre ha mantingut el servei de cantina on es cuinen menús per l'alumnat perquè pugui dinar al centre quan acaba la jornada lectiva. És un servei que funciona bé i l'alumnat n'està satisfet.

El curs 2020-2021 es va iniciar un procés participatiu per l'ampliació i reforma de l'edifici del centre. Està prevista una ampliació del menjador per tenir més espai i poder oferir el servei a un nombre major d'usuaris, sense haver de prioritzar per falta d'aforament.

Actualment, el projecte es troba a Serveis Centrals del Departament d'Educació pendent de l'elaboració del projecte tècnic que ha de sortir a licitació.

→ El cas de l'Institut Neus Català

• Mobilitat i transport escolar

No hi ha servei de transport escolar. Majoritàriament, l'alumnat és del mateix barri de Sant Ildefons i es desplaça caminant. Puntualment venen d'altres barris del municipi i algun, per interès en el projecte educatiu, ve de fora.

• Servei de menjador actual

Des de novembre de 2022 s'ha posat en marxa un servei de menjador. És un càterring amb línia freda que gestiona la mateixa empresa que fa el menjador a infantil i primària.

A nivell educatiu i de relació amb les famílies té molts beneficis. S'ofereix un servei pel benestar dels adolescents. No té un projecte educatiu ni activitats dirigides perquè es considera que necessita espais d'autonomia, però forma part de la missió del projecte de centre, sobretot, en l'àmbit social de relació amb les famílies.

Actualment són 5 o 6 alumnes. Una família ho fa per temes de conciliació i la resta tenen ajuts econòmics de l'ajuntament per pagar el servei perquè no van poder optar a les beques del Consell Comarcal. Està obert a tots els cursos, la majoria són alumnes de primer cicle, però també n'hi ha un de 3r d'ESO.

Assessorats serveis jurídics del Servei Territorial, vam fer una "adenda" perquè els usuaris de l'institut poguessin fer ús d'aquest contracte del servei de menjador de l'escola que es des l'AMPA de l'escola i nosaltres, evitant una licitació pròpia.

• Menjador abans de la implementació de la jornada intensiva

És un centre que es va crear el 2015 i sempre ha funcionat amb la jornada intensiva.

• Necessitat detectada

Des de la comissió social es va detectar el primer curs (2015-2016) que una part de les famílies tenien necessitats per dificultats econòmiques o de conciliació, especialment, entre l'alumnat de primer cicle d'ESO.

• Volum i característiques de l'alumnat

És un centre d'alta complexitat que escolaritza alumnat de famílies en situació de vulnerabilitat i té un índex d'immigració elevat.

De totes maneres, l'estimació de l'alumnat que no faria una bona cobertura de l'àpat del dinar per dificultats econòmiques és d'una vintena. Si poguessin obtenir una beca del Consell Comarcal acabarien sent usuàries del servei.

• Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió

Des de que l'institut va obrir l'any 2015 que es planteja oferir un servei de menjador.

Van fer una prospectiva però no van sortir gaires famílies interessades. De totes maneres, es va seguir apostant pel servei i es va voler tirar endavant encara que fossin poques. Les famílies havien fet alguna demanda puntual.

La intenció era poder oferir un recurs social i garantir l'àpat saludable, però no és fins al tercer curs que comencen a veure com ho poden tirar endavant amb el volum potencial que han identificat.

Des de l'inici comptaven amb l'empresa de menjador d'infantil i primària, ja que a nivell de coordinació facilitava molt la feina. La idea era començar amb un grup reduït amb aquest perfil més vulnerables, però com que no es van apuntar gaires i es podia assumir més alumnat, es va obrir a totes les famílies.

→ El cas de l'INS Esteve Terradas i Illa

- **Mobilitat i transport escolar**

No hi ha servei de transport escolar. L'alumnat d'ESO és, majoritàriament, del barri.

- **Servei de menjador actual**

Hi ha una cantina petita que està oberta tot el dia. S'ofereixen entrepans, esmorzars i berenars. Té un aforament aproximat de 60 persones. La cafeteria té molta demanda perquè durant tot el dia hi ha tres tornos de pati. La cantina està al límit del que pot oferir.

L'alumnat de FP que fa classe al matí i té pràctiques a la tarda dinen de carmanyola a la cantina o demanen un entrepà. La cantina té un microones.

L'alumnat d'ESO no fa ús d'aquest espai, dinen a casa.

Els dimecres, que el professorat té reunions de coordinació, s'ofereix un plat combinat que s'elabora a la cuina de la cantina.

L'AMPA és qui contracta el servei a través d'una licitació amb la direcció del centre.

- **Menjador abans de la implementació de la jornada intensiva**

No hi ha hagut mai servei de menjador.

Abans de la implementació de la jornada intensiva, hi havia un conveni amb escola d'infantil i primària que el centre té a prop. El monitoratge recollia a l'alumnat a les 13:30h i tornaven a l'institut a les 15h els dies que hi havia tarda lectiva.

Al principi de la jornada intensiva es va mantenir el servei dinant a les 15h. Però va anar baixant la demanda i al segon curs ja no es va oferir.

- **Necessitat detectada**

Ni les famílies ni l'AMPA han traslladat cap preocupació ni fet cap demanda, a excepció d'una família, a la que han dirigit al Consell Comarcal després de no trobar cap solució.

El centre té un volum important d'alumnat amb NESE B (per raons econòmiques i socioculturals), tot i que ha perdut la categoria d'alta complexitat.

- **Volum i característiques de l'alumnat**

No s'ha fet una estimació clara, ni s'aporta cap indicador.

- **Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió**

Arran de la insistència d'una família aquest mateix curs, la direcció va contactar amb la direcció de l'Escola Antoni Gaudí per valorar la possibilitat de poder reactivar el servei de menjador, però l'escola va comentar que no era possible perquè implicava oferir un tercer torn quan el servei ja ha acabat i l'espai està destinat a altres usos.

Com que no es va trobar cap solució, tampoc van acceptar la proposta que es quedés a la cantina del centre sense supervisió, s'ha derivat al Consell Comarcal.

Anàlisi de les alternatives		
Alternativa	Avantatges	Inconvenients
Alternativa 1: impuls a l'ESO del Pacte de Reforma Horària	- Planteja un horari més raonable amb les necessitats dels adolescents: començar la jornada més tard, oferir servei de menjador per donar més aviat i fer pauses durant la jornada. La pausa per dinar no hauria de ser més d'una hora perquè promou massa distensió i desconexió. - No hi ha consens en els beneficis que podria implicar la jornada partida a secundària.	- Podria incentivar l'absentisme de tarda, especialment en entorns complexos. - No tots els centres tenen disponible una cuina o un menjador per implementar el servei. - No és una mesura amb consens a la comunitat educativa i no facilita la implementació d'aquest horari que sigui una opció de cada centre. Es valora que s'hauria de liderar i impulsar des de l'administració central. - Exigeix molts canvis a nivell social i cultural, i es creu que podria suposar problemes a la transformació educativa actual. - Es suposa un menor rendiment i major conflictivitat a les tardes. - A causa del nou decret, la distribució de l'alumnat NESE és més equilibrada en el territori, però afavoreix que alguns alumnes s'escolaritzin a més distància de casa seva. Es necessitaria molt de temps al migdia per donar la opció a dinar a casa. - La comunitat educativa està molt avesada a la jornada intensiva. - Cal que el Departament d'Educació faci una normativa clara i una inversió per assegurar la qualitat del servei.
Alternativa 2: manteniment de la jornada intensiva assegurant un servei de menjador al final de la jornada	- És l'alternativa que ja s'ofereix en alguns centres i està funcionant. - Si l'objectiu és oferir un àpat és la opció més factible i viable amb els recursos actuals. - Alguns centres podrien augmentar el volum d'alumnes usuaris dels serveis actuals, però no tots. - Permet externalitzar la gestió del servei i oferir-lo sense molta càrrega per als centres. - Es podria valorar l'opció que les cantines oferissin menjar per emportar.	- No es considera que tingui un efecte segregador, sobretot si s'obre el servei a tot l'alumnat. - La jornada continuada de 6h segueix sent un problema. - No tots els centres tenen disponible una cuina o un menjador per implementar el servei o per donar cabuda a tot l'alumnat que en té necessitat.
Alternativa 3: servei de menjador per l'alumnat d'ESO extern a l'institut	- És una bona alternativa per als centres que tenen un volum d'alumnes elevat i manca d'espai (ex. Maria Aurèlia Capmany). Es podria fer als centres de primària propers o a altres espais propers (casals de gent gran o centres cívics).	- Desvincula el servei del centre educatiu. - Podria esdevenir una alternativa segregadora. - El desplaçament planteja problemes en relació a la responsabilitat. - Podria implicar absentisme en el propi servei de menjador. - En un entorn urbà es creu que no podria funcionar perquè l'alumnat surt del centre i pot marxar cap a casa, seria complicat controlar-ho. - No pot ser una alternativa centralitzada a nivell municipal, s'hauria de portar a cada barri. Els espais escollits han d'estar molt a prop dels centres.
Conclusions del municipi	Els instituts necessiten una remodelació perquè no s'han realitzat millores des dels anys 80. Es considera que cal preveure i garantir els recursos per implementar aquestes alternatives. A més, també caldria un lideratge des de les administracions supralocals (Consell Comarcal) o l'administració central competent (Departament d'Educació). No hi ha consens sobre quina és la opció més adient al municipi. Però totes les parts estan d'acords que, actualment, l'alternativa 1 és la menys viable i que la reforma horària ha de ser global, no només ampliar l'horari dels instituts.	

EL PAPIOL

Dades bàsiques del municipi

Habitants (any 2022)	4.274
Renda familiar disponible per habitant (milers d'euros, any 2022)	22.474 € (mitjana comarcal: 19.229 €)
Característiques territorials (nuclis o disseminats)	1

Centres públics de secundària El municipi no té institut. Els centres adscrits estan a Molins de Rei.

Persones entrevistades

Anna Serra	Regidora d'Educació a l'Ajuntament del Papiol
Nàtalia Marín	Tècnica Serveis Socials de l'Ajuntament del Papiol

Servei de transport escolar

- Mobilitat i transport escolar al municipi**

El Consell Comarcal habilita 3 autobusos pels 200 alumnes de secundària que fan l'ESO a l'Institut Bernat Ferrer o a l'Institut Lluís Requesens, ambdós a Molins de Rei.

Disponibilitat de servei de menjador

- Serveis de menjador a l'ESO disponibles actualment al municipi**

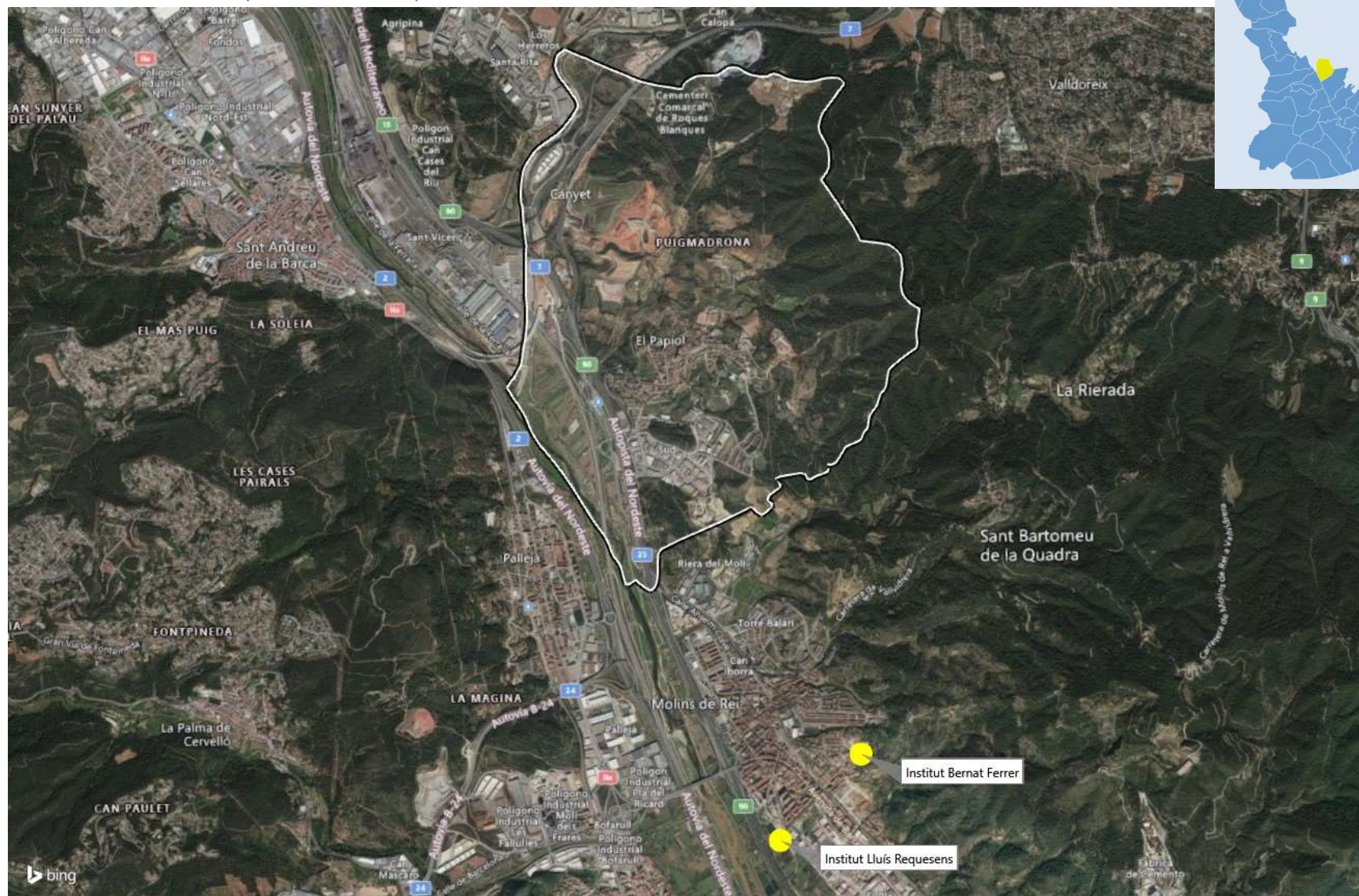
Al municipi no hi ha institut. Als centres adscrits no s'ofereix menjador.

- Menjador a secundària abans de la implementació de la jornada intensiva**

Quan hi havia als centres adscrits, es quedaven molt pocs alumnes i la gestió de servei de menjador i l'estona de migdia era molt complicada.

EL PAPIOL

Localització dels instituts públics del municipi



Detecció de necessitats i resposta municipal

- **Necessitat detectada**

Les famílies del municipi són molt diverses.

La detecció de la necessitat d'alimentació no coberta es va fer arran de la gestió de beques menjador i des de Serveis Socials.

No s'ha recollit la demanda, però si s'ofereix, algunes famílies preferiran que els seus fills i filles dinin acompanyats i es pugui garantir un àpat saludable. De totes maneres, l'alumnat prefereix dinar a casa i com més grans, reclamen més espais d'autonomia.

El teletreball ha propiciat que algunes famílies deixin d'utilitzar el servei de menjador a primària.

- **Volum i característiques de l'alumnat**

Es desconeix el volum i la necessitat real del municipi.

L'alumnat i les famílies ja s'han acostumat a l'horari, potser podria funcionar amb l'alumnat que el curs que ve comença primer d'ESO. Segurament, s'hi afegirien altres de primer cicle. En total, l'alumnat de primer cicle serà un centenar.

- **Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió**

Quan es va implementar la jornada intensiva, arran d'una demanda de famílies de primer cicle d'ESO, des de l'ajuntament es va oferir un servei de menjador per l'alumnat de secundària a l'escola d'infantil i primària del municipi. Es podrien quedar fins les 16:30h, però es va deixar de fer perquè hi havia poca demanda.

Per la necessitat d'alimentació no coberta es va intentar oferir un àpat mitjançant un servei a domicili acompanyat d'un recurs de suport a l'estudi. No va funcionar perquè era molt estigmatitzador i generava molt de rebuig entre les famílies i l'alumnat.

Parlant amb l'empresa que gestiona el servei de menjador de l'escola d'infantil i primària, hi hauria disposició per oferir un àpat a l'alumnat de secundària un cop arribés al municipi.

Anàlisi de les alternatives		
Alternativa	Avantatges	Inconvenients
Alternativa 1: impuls a l'ESO del Pacte de Reforma Horària	- Permet començar la jornada més tard (8:30-9h) i adaptar-la a la necessitat de descans dels adolescents. - S'avançaria l'hora de dinar per l'alumnat del poble.	- S'haurien d'adaptar els horaris del transport escolar a la nova jornada. - Es preveu una reacció frontal del professorat. - Els instituts estan massificats (hi ha més de 150 alumnes per curs). Es desconeix si hi ha disponibilitat d'espai actualment. - S'hauria d'oferir un servei amb monitoratge format i amb experiència en el treball amb el col·lectiu adolescent. - Per l'alumnat del municipi, que s'escolaritza fora, hi hauria menys temps lliure a les tardes.
Alternativa 2: manteniment de la jornada intensiva assegurant un servei de menjador al final de la jornada	- S'avançaria l'hora de dinar per l'alumnat del poble que es quedés a dinar.	- S'haurien d'ajustar els horaris del transport per adaptar-se a la sortida de l'alumnat que es queda a dinar i el que no. - Els centres ja no disposen d'espais de menjador. S'han convertit per ser destinats a altres funcions. - Tampoc es contempla amb un servei de carmanyola perquè calen recursos per assegurar la seguretat alimentària (neveres, escalfadors, etc.) i definir les responsabilitat i la despesa de les famílies. - Els instituts no veuen viable tornar a oferir un servei de menjador.
Alternativa 3: servei de menjador per l'alumnat d'ESO extern a l'institut	- Es podria fer a l'escola El Papiol, tot i que implica el desplaçament des de Molins de Rei (on estan els instituts) al poble.	- El dinar seria a la mateixa hora que si dinessin a casa, no es podria avançar l'hora a causa del desplaçament. - Si no pogués fer-se a l'escola, no hi hauria altres espais on poder oferir el servei de menjador.
Conclusions del municipi	A nivell municipal veurien viable l'alternativa 3. Des del municipi es considera fer una diagnosi per detectar les necessitats reals i poder oferir una resposta amb un recurs universal per tot l'alumnat.	

EL PRAT DEL LLOBREGAT

Dades bàsiques del municipi

Habitants (any 2022)	65.030
Renda familiar disponible per habitant (milers d'euros, any 2022)	17.021 € (mitjana comarcal: 19.229 €)
Característiques territorials (nuclis o disseminats)	2

Centres públics de secundària	Institut Baldiri Guiera (de 8h a 14:30 h) Institut El Prat de Llobregat – Fondo d'en Peixo (de 8 h a 14:30 h) Institut Escola el Prat (de 8 a 14:30h) Institut Escola Pepa Colomer (jornada partida) Institut Estany de la Ricarda (de 8 a 14:30 h) Institut Illa dels Banyols (formació postobligatòria) Institut Ribera Baixa (de 8 a 14:30h) Institut Salvador Dalí (de 8 a 14:30h)
-------------------------------	---

Persones entrevistades

Joan Carles Navarro	Cap d'Educació de l'Ajuntament del Prat de Llobregat
Arnau Garcia	Tècnic de Serveis Socials de l'Ajuntament del Prat de Llobregat
Marta Mañes, Fèlix Pérez, Mariola Grande i Diana Romero	Equip directiu de l'INS Baldiri Guiera
Josep Maria Felip i Xavier Ràfols	Director i Secretari de l'INS Estany de la Ricarda
Ana Belen Barrena i Silvia Polis	Directora i secretària de l'INS Riera Baixa
Marcel Roda i Maria Padín	Director i secretària de l'INS Salvador Dalí

Servei de transport escolar

- **Mobilitat i transport escolar al municipi**

No hi ha transport escolar al municipi.

Disponibilitat de servei de menjador

- **Serveis de menjador a l'ESO disponibles actualment al municipi**

Els instituts-escola tenen servei de menjador actualment, facin jornada partida o intensiva.

La resta d'instituts no ofereix servei de menjador encara que alguns tenen cuina o cantina amb menjador (INS Riera Baixa o INS del Prat). Altres centres, no tenen espai per implementar aquest servei o els han reconvertit (és el cas de l'Institut Baldiri Guiera, l'Estany de la Ricarda i Salvador Dalí).

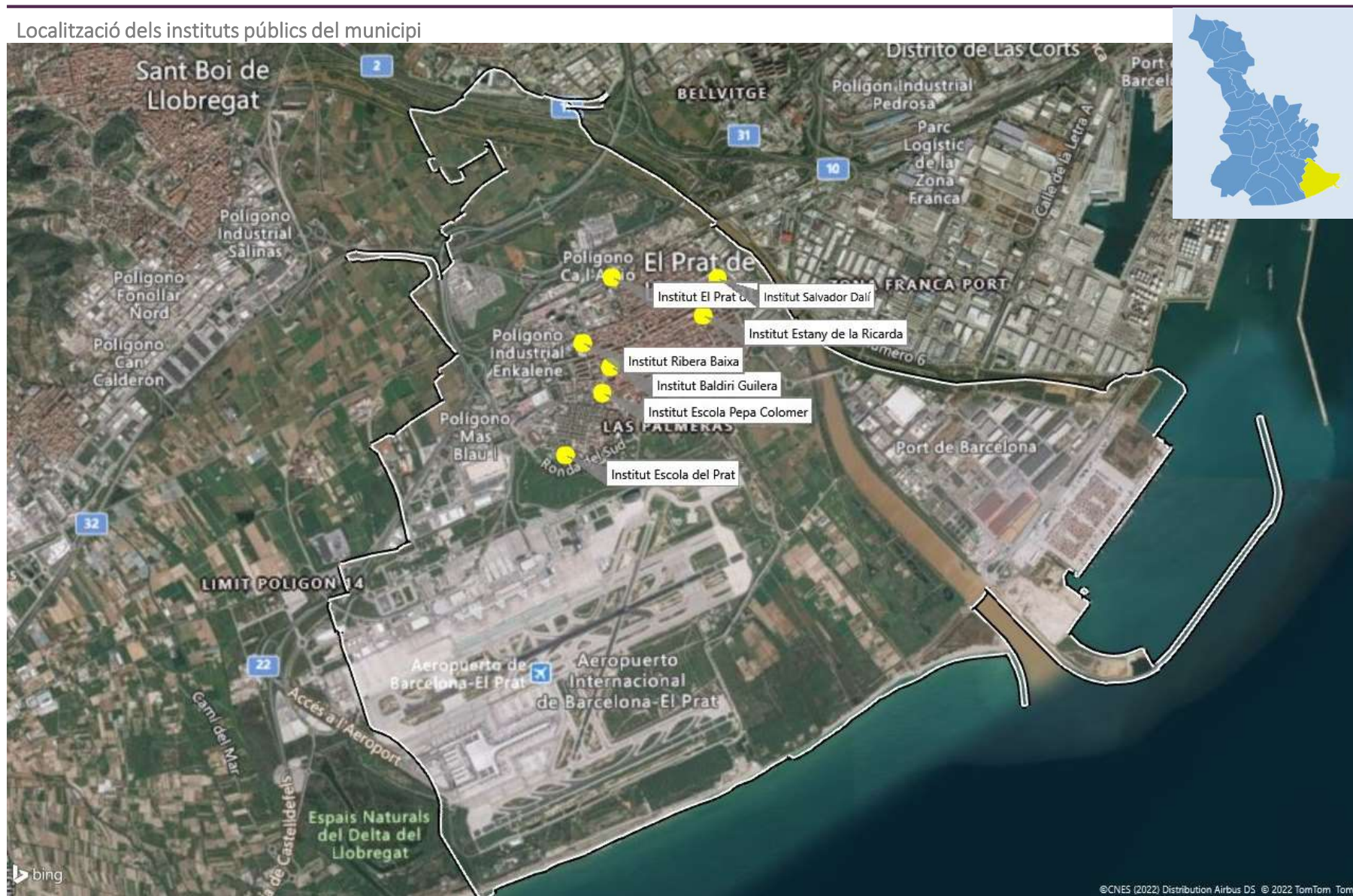
- **Menjador a secundària abans de la implementació de la jornada intensiva**

Alguns centres tenien cantina on oferien un servei de menjador, però amb la implementació de la jornada intensiva la demanda va caure en picat i els espais han quedat en desús o s'han reconvertit.

En els centres que no tenien cantina, hi havia alumnat becat que anava a dinar a les escoles d'infantil i primària dels voltants. No acabava de funcionar perquè no hi volien anar i era una alternativa estigmatitzant per l'alumnat.

EL PRAT DEL LLOBREGAT

Localització dels instituts públics del municipi



Detecció de necessitats i resposta municipal

- **Necessitat detectada**

No s'ha detectat una necessitat específica perquè no és un tema que generi debat ni les famílies fan demanda. De totes maneres, des de l'ajuntament consideren que s'hauria d'estudiar per saber l'abast real d'aquestes necessitats.

També es considera que s'ha de tenir en compte no només la necessitat d'alimentació no coberta, sinó la necessitat d'una alimentació saludable. Especialment, entre les famílies més vulnerables, ja que sovint són les que s'alimenten pitjor.

- **Volum i característiques de l'alumnat**

Al no detectar específicament cap demanda, s'al·ludeixi a diferents indicadors per valorar el volum de la necessitat actual.

Per una banda, l'alumnat amb beca de menjador a 6è de primària per la situació econòmica de les famílies que seria potencial usuari del servei a l'etapa d'educació secundària.

- **Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió**

La implementació del servei de menjador a secundària no s'ha debatut en consells escolars de centre ni tampoc la municipal. Però des del consistori al·leguen al fet que no s'hagi fet cap queixa o demanda no significa que no hi hagi necessitat.

Al municipi s'ha parlat de dur a terme diverses iniciatives, com engegar una cantina, però de moment, només s'han implementat solucions específiques per famílies en situació de vulnerabilitat.

La única iniciativa vigent que ofereix un àpat als adolescents és el Projecte Brúixola, que gestiona Càritas i també està present en altres municipis. La Brúixola és un servei destinat a adolescents i joves que estan cursant la ESO que es du a terme als locals de la Parròquia de la Mare de Déu de la Mercè. Hi participen 8 adolescents. L'ajuntament es fa càrrec del cost a través de Proinfància. El càterin l'elabora l'entitat social Rubricatus.

S'ofereix un àpat equilibrat diari a aquests joves, així com un espai informal guiat, on es desenvolupa l'activitat del dinar i es treballen hàbits, actituds vers el menjar. També es dona suport i acompanyament acadèmic i es realitzen activitats lúdiques per treballar la formació personal dels joves, a nivell emocional, i d'habilitats socials. És un servei molt proper, que al desenvolupar-se quatre tardes a la setmana, permet fer un bon seguiment del noi/a, i facilita la detecció de conductes de risc i per tant un espai privilegiat, per poder-les prevenir i/o treballar.

Actualment, Creu Roja, dona ajuts per alimentació amb targetes moneder perquè no té capacitat ni iniciativa per poder oferir un àpat calent.

En algun centre hi ha hagut iniciatives per reobrir la cantina i oferir servei de menjador (INS Riera Baixa) des de l'AFA en col·laboració amb l'entitat Rubricatus, però no es va tirar endavant per resistències per part del centre. Altres centres ja no disposen d'espais adequats per poder oferir aquest servei perquè els han reconvertit. No és el cas de l'INS del Prat, que és un centre de nova creació que disposa de cuina i menjador, però que no té servei de menjador perquè la direcció no ha tirat endavant la iniciativa.

Es posa molt d'èmfasi en què les propostes no han de ser estigmatitzadores per l'alumnat vulnerable i han de guanyar-se el compromís o la motivació de l'alumnat, ja que són els primers en no voler-se quedar a dinar a l'institut.

→ El cas concret de l'INS Ribera Baixa

- **Mobilitat i transport escolar**

No hi ha servei de transport escolar al municipi.

- **Servei de menjador actual**

Actualment, no hi ha cantina ni servei de menjador.

L'espai està descuidat i tancat fa molt de temps.

- **Menjador abans de la implementació de la jornada intensiva**

Fa anys tenien cantina, però quan van traspasar la formació post-obligatòria a altres centres, va baixar la demanda i va tancar.

Abans de la implementació de la jornada intensiva hi havia menjador, però hi havia poc alumnat usuari. Es feia a la cantina i s'oferien menús.

L'espai es va reconvertir per altres usos.

- **Necessitat detectada**

No s'ha fet cap demanda.

Puntualment, s'ha pogut detectar algun cas de necessitats d'alimentació no coberta que es deriva a serveis socials.

- **Volum i característiques de l'alumnat**

Actualment, hi ha 5 alumnes del centre en situació de vulnerabilitat que participen del Projecte Brúixola.

- **Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió**

L'AMPA va voler fer un projecte per reobrir la cantina amb l'associació Rubricatus, però el centre no tenia predisposició i no es va tirar endavant.

Per reobrir la cantina s'hauria de fer una inversió elevada per adequar l'espai i complir amb la normativa sanitària.

Des de la direcció de l'institut, es considera que el Projecte Brúixola cobreix la necessitat d'alimentació no coberta que es detecta.

→ El cas concret de l'INS Salvador Dalí

- **Mobilitat i transport escolar**

No hi ha servei de transport escolar al municipi.

- **Servei de menjador actual**

Actualment, no hi ha cantina ni servei de menjador.

Puntualment, l'alumnat que participa dels tallers d'estudi assistit ha dinat de carmanyola al centre.

- **Menjador abans de la implementació de la jornada intensiva**

Abans de la implementació de la jornada intensiva hi havia servei de menjador que s'oferia a les escoles Maragall i Tarradellas. L'alumnat usuari era el 2% i se'l derivava des del centre perquè en tenien necessitat.

Quan es va jubilar el personal que portava la cantina, es va decidir no obrir una nova licitació. No era rendible a nivell econòmic, les condicions de l'espai no eren adequades i generava molta brutícia al pati. Actualment, s'utilitza com a magatzem.

- **Necessitat detectada**

No s'ha fet cap demanda.

Puntualment, s'ha pogut detectar algun cas de necessitats d'alimentació no coberta que es deriva a serveis socials. A la comissió social no surten més casos.

- **Volum i característiques de l'alumnat**

Actualment, hi ha 3 alumnes del centre en situació de vulnerabilitat que participen del Projecte Brúixola.

- **Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió**

Des de la direcció del centre, es considera que el Projecte Brúixola cobreix la necessitat d'alimentació no coberta que es detecta.

→ El cas concret de l'INS Baldori Guilera

- **Mobilitat i transport escolar**

No hi ha transport escolar al municipi.

És l'institut més cèntric del municipi.

- **Servei de menjador actual**

No tenen ni servei de menjador ni cantina.

- **Menjador abans de la implementació de la jornada intensiva**

Abans de la implementació de la jornada intensiva tampoc hi havia menjador escolar. Hi havia una pausa de 2h i tot l'alumnat dinava a casa.

Tampoc hi ha disponibilitat d'un espai de menjador. Quan es va construir l'edifici actual, fa més de 30 anys, en els plànols inicials hi havia projectat un menjador, però mai es va executar. Fa 15 es va transformar en aula-taller de tecnologia.

- **Necessitat detectada**

No s'ha abordat mai el tema del menjador escolar. Les famílies tampoc han plantejar mai cap demanda ni queixa.

No hi ha coneixement sobre els hàbits d'alimentació de l'alumnat. Sí que s'ha detectat que molt alumnat dina a casa dels avis.

- **Volum i característiques de l'alumnat**

A primer d'ESO hi ha 20-23 alumnes NESE B, d'un total d'uns 100. És a dir, més del 25%.

- **Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió**

No s'ha plantejat mai abordar aquest tema ni fer cap proposta.

→ El cas concret de l'INS Estany de la Ricarda

- **Mobilitat i transport escolar**

No hi ha transport escolar al municipi. No hi ha una dificultat de transport per arribar al centre de secundària malgrat algunes excepcions.

Al centre s'hi escolaritza l'alumnat del barri.

- **Servei de menjador actual**

No tenen ni servei de menjador ni cantina.

Tampoc tenen disponibilitat d'espai, han hagut de posar mòduls al pati per tenir més aules (fa 25 anys era l'edifici d'una escola).

Hi ha màquines expenedores d'aigua i brioixeria.

- **Menjador abans de la implementació de la jornada intensiva**

Abans de la implementació de la jornada intensiva, hi havia 3 tardes lectives amb una pausa per dinar de 13:30 a 15:30h. Tot l'alumnat dinava a casa.

Ja amb la jornada intensiva, l'alumnat que tenia beca de menjador a sisè de primària el derivaven a l'escola del costat perquè fes ús del menjador escolar a partir de les 14,30h. Però al cap d'uns mesos no hi volia anar. L'últim cas va ser abans del 2020.

- **Necessitat detectada**

No s'ha abordat mai el tema del menjador escolar. Les famílies tampoc han plantejar mai cap demanda ni queixa.

No hi ha coneixement sobre els hàbits d'alimentació de l'alumnat.

Sí que s'ha detectat que molt alumnat dina a casa dels avis o sols a casa.

- **Volum i característiques de l'alumnat**

De 120 alumnes de 1r d'ESO, 5 tenia beca de menjador a 6è de primària el curs passat. A més, s'han confirmat 7 casos de NESE B a 1r d'ESO.

- **Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió**

Puntualment, s'ha ofert a l'alumnat amb beca primària, seguir utilitzant aquest servei al menjador de l'escola que hi ha al costat del centre, al final de la jornada lectiva.

Anàlisi de les alternatives		
Alternativa	Avantatges	Inconvenients
Alternativa 1: impuls a l'ESO del Pacte de Reforma Horària	- Algun punt de vista la considera l'alternativa com la més desitjable a nivell d'horaris.	- L'horari que planteja va contra les preferències de la comunitat educativa de mantenir la jornada intensiva. - Dificulta la disponibilitat de temps lliure a la tarda per participar a les extraescolars. - A nivell educatiu, es pensa que a les tardes hi ha menys rendiment i l'espai de migdia genera molts conflictes. - Podria afavorir l'absentisme de tardes. - Alguns centres no tenen espai disponible ni suficient per oferir un servei de menjador escolar. - Implica un cost extra per a les famílies.
Alternativa 2: manteniment de la jornada intensiva assegurant un servei de menjador al final de la jornada	- Es garanteix l'àpat a l'alumnat més vulnerable sense segregació.	- És una alternativa que pot promoure l'estigmatització si no s'afavoreix que sigui un servei integrador i obert a tot l'alumnat. - Requereix de molts recursos i condicions per implementar-se, especialment espais adequats. - Es preveu que pocs alumnes facin ús del servei, podria posar en perill la seva sostenibilitat i continuïtat. - Alguns centres no tenen espai disponible ni suficient per oferir un servei de menjador escolar. - Implica la contractació d'un servei de càtering als centres que no tenen cuina. - S'ha de preveure recursos per fer front a les despeses de subministrament i l'ampliació de la jornada al personal de consergeria.
Alternativa 3: servei de menjador per l'alumnat d'ESO extern a l'institut	- Implica un treball col·laboratiu. - Afavoreix la vinculació comunitària i la relació d'alumnat de diferents centres. - És l'alternativa que ja funciona a través del Projecte Brúixola. - Algun centre havia implementat aquesta alternativa amb escoles de primària del voltant. - Es disposa de molt bona xarxa de centres cívics, alguns amb cuina pròpia i una oferta interessant d'activitats de tarda.	- Es considera l'alternativa més segregadora, però la menys estigmatitzadora perquè es fa a un altre espai menys visible. - No afavoreix el vincle amb el professorat, però sí amb la comunitat.
Conclusions del municipi	No hi ha consens. S'apunten alguns factors clau per l'èxit de la implementació dels serveis de menjador a secundària: dignificar i fer atractiu el servei i les condicions dels espais per garantir la desitjabilitat i el compromís i vetllar perquè sigui un servei integrador i obert. Es proposa vincular el servei de menjador a un projecte amb mirada educativa 360 que inclogués una oferta d'educació no formal a les tardes vinculada al projecte de cada centre. S'apunta que la xarxa d'equipaments cívics amb cuina i activitats juvenils de tarda podria ser un punt fort per fer viables iniciatives de menjador a l'ESO externes als instituts.	

ESPARRAGUERA

Dades bàsiques del municipi

Habitants (any 2022)	22.365
Renda familiar disponible per habitant (milers d'euros, any 2022)	18.510 € (mitjana comarcal: 19.229 €)
Característiques territorials (nuclis o disseminats)	8
Centres públics de secundària	Institut El Cairat (de 8 a 14:30h) Institut El Castell (de 8 a 14:30h)

Persones entrevistades

Gal·la Fernàndez	Cap de Servei de Diversitat i Cicles de Vida de l'Ajuntament d'Esparraguera
Rebeca Tevar	Educadora social dels serveis socials de l'Ajuntament d'Esparraguera
Raül Cano	Tècnic d'educació de l'Ajuntament d'Esparraguera
Laura Ayuso	Directora de l'INS El Cairat
Mónica Pérez	Secretària de l'INS El Cairat

Servei de transport escolar

• Mobilitat i transport escolar al municipi

Actualment, hi ha 113 alumnes que fan ús del transport escolar. No és obligatori perquè es del mateix municipi, tot i que la distància més llarga és de 4km. Per tant, no es cobreix tot i hi ha 6 alumnes en llista d'espera perquè el servei es munta en funció de la demanda i el pressupost disponible.

El transport escolar cobreix les urbanitzacions, que estan lluny, són molt grans i tenen un volum important de població resident. El trajecte del transport és d'una hora de durada. Els instituts estan al centre de la vila.

Disponibilitat de servei de menjador

• Serveis de menjador a l'ESO disponibles actualment al municipi

No hi ha cap institut públic que ofereixi servei de menjador actualment. Les cantines només serveixen esmorzars a l'hora del pati.

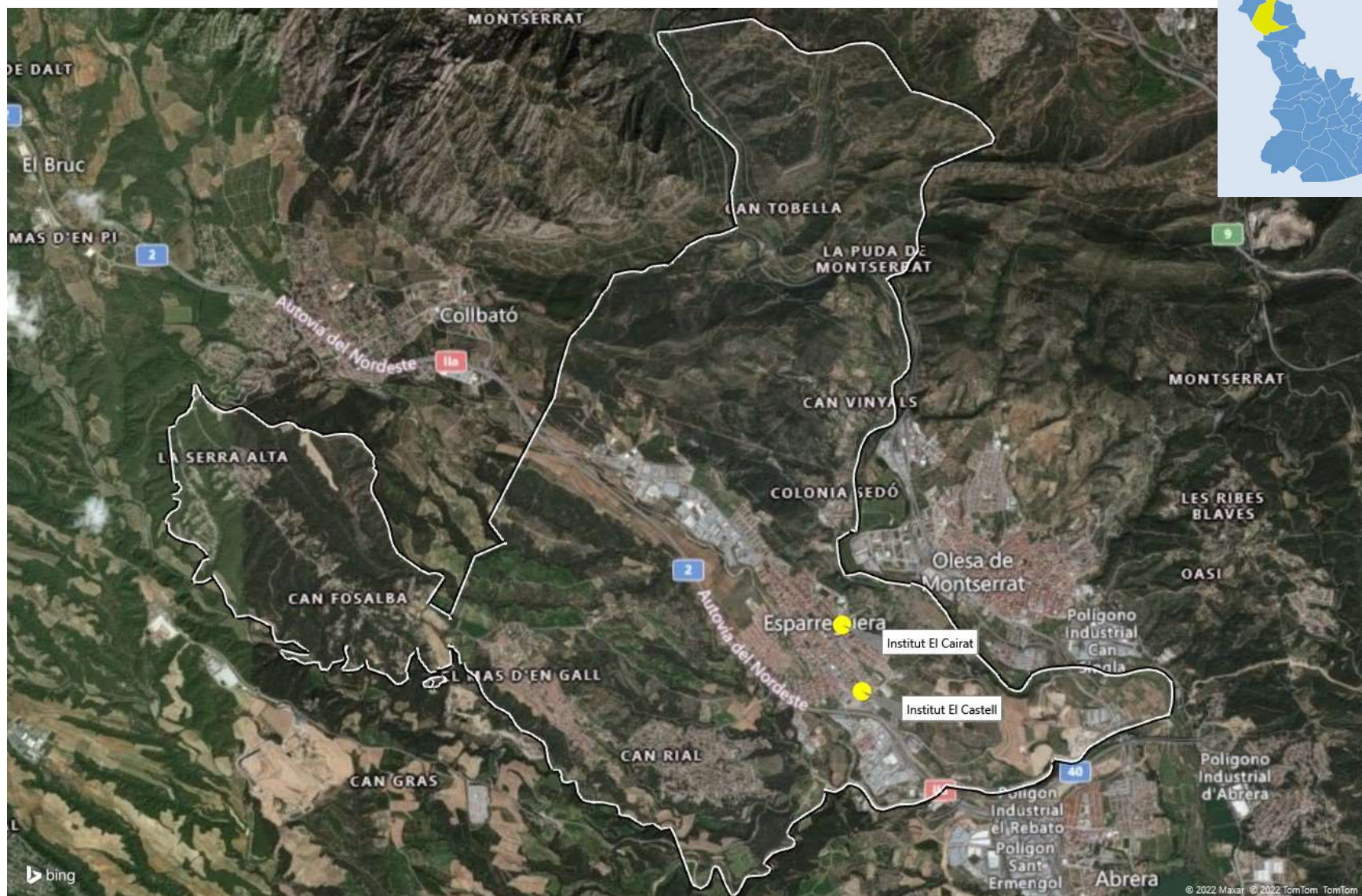
• Menjador a secundària abans de la implementació de la jornada intensiva

A les cantines s'oferia un menú. Ho gestionaven empreses externes, al principi es van intentar mantenir, però degut a la disminució de la demanda no sortia rentable i van acabar desapareixent. Els serveis de restauració del voltant dels centres, amb opcions molt econòmiques, donen resposta a les necessitats actuals.

El volum inicial era elevat (60 alumnes aproximadament) perquè a Esparraguera s'escolaritzava alumnat procedent del Bruc i Collbató, municipis que no tenien institut. Després va baixar a 40, fins a acabar desapareixent.

ESPARRAGUERA

Localització dels instituts públics del municipi



Detecció de necessitats i resposta municipal

• Necessitat detectada

Des de l'ajuntament afirmen que la demanda tampoc és un indicador clar, perquè està molt naturalitzat l'horari i no s'informa sobre un servei que se sap que no existeix. Però des de la detecció que es fa des de serveis socials i el servei d'educació es pot tenir una altra visió.

Des de serveis socials s'organitzen grups d'adolescents amb nois i noies que participen a proposta dels instituts, amb l'únic requisit que es trobin en una situació de soledat. En aquests grups s'han detectat diverses situacions relacionades amb l'alimentació:

- Molts adolescents residents a les urbanitzacions arriben molt tard a casa, a les 16h, havent sortit a les 7h i menjant un entrepà per esmorzar, en el millor dels casos.
- Adolescents, especialment de famílies en situació de vulnerabilitat, amb una alimentació molt precària, amb mals hàbits i poc saludable.
- Necessitat de supervisió, detecció de mals hàbits i trastorns de la conducta alimentària, entre adolescents amb un nivell socioeconòmic mitjà.

També s'ha detectat que l'alumnat de les urbanitzacions sense plaça en el transport dina un entrepà fora del centre i s'espera al carrer a que la família el pugui recollir.

• Volum i característiques de l'alumnat

Hi ha una necessitat molt clara, però no es desconeix el percentatge d'alumnat perquè hi ha un biaix de serveis socials. Més enllà dels casos de les famílies vulnerables, no es pot valorar si són molts o pocs.

El perfil de nois i noies participants dels grups d'adolescents és molt divers i varia segons les necessitats.

Últimament, també es detecten entre l'alumnat de matricula viva a moltes famílies en situació de vulnerabilitat, d'origen estranger, de famílies monomarentals sense xarxa i/o depenent de la renda mínima garantida. Això són situacions que dificulten la gestió familiar, i es considera que comptar amb un servei de menjador garantit i, en funció del transport que es pugui necessitar, aquestes famílies serien candidates clares a poder-se beneficiar.

Al no fer-se un estudi, no se sap quin volum hi hauria i, potser hi ha també molts perfils diferents de famílies. Tampoc hi ha qui una única figura que reculli la demanda ni tampoc un lideratge per part de les AFA, que als instituts són molt febles.

El nombre de beques de menjador de primària garantides al 100% és molt elevat, pel que s'intueix fàcilment que aquesta necessitat no desapareixi.

• Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió

Des de serveis socials es fa detecció i s'atorguen ajuts, però des de l'ajuntament no s'ha estudiat ni intentat fer cap mesura per oferir un servei de menjador escolar per l'alumnat d'ESO.

→ El cas de l'INS El Cairat

- **Mobilitat i transport escolar al municipi**

El 99% de l'alumnat és d'Esparraguera. Una part resideix a les urbanitzacions que estan més lluny del centre. L'alumnat d'altres municipis és minoritari.

L'alumnat de l'institut que arriba en transport escolar ocupa un autocar petit i mig autocar gran que és compartit amb l'altre centre. En total, uns 30-40 alumnes utilitzen aquest transport des de les urbanitzacions.

L'inici de la ruta és a les 7:15h i triga 45min en arribar al centre. L'inici és a l'altra banda de l'autovia. Va lent perquè té moltes parades.

- **Serveis de menjador a l'ESO disponibles actualment al municipi**

Actualment no s'ofereix servei de menjador.

La cantina fa només esmorzars: entrepà, suc, aigua, fruita. Fa poc que s'ha introduït la fruita de forma atractiva per tendir a l'alimentació saludable. Ho porta una persona autònoma i l'AMPA gestiona la cessió d'espais.

- **Menjador a secundària abans de la implementació de la jornada intensiva**

Abans es feien tres tardes i una empresa externa gestionava el servei. Era un càtering i es portava el menjar fet. Hi havia dos tornos. Els dies que no hi havia tarda acabaven a les 13.30h i no hi havia servei de menjador.

Al principi hi havia més alumnat perquè l'alumnat del Bruc i Collbató no tenia institut i el Consell Comarcal els pagava transport i dinar. Després hi havia menys alumnat i podien dinar tots en un sol torn. Al punt àlgid eren 40 alumnes aproximadament.

Amb la implementació de la jornada continuada, es va voler mantenir el menjador però es va tancar perquè no hi havia prou alumnes usuaris (menys de 10). L'empresa que ho portava ho va deixar perquè no li sortia a compte a nivell econòmic.

No hi va haver queixes abans ni ara sobre aquest tema. Tenen molt assumit l'horari de secundària i el fet que no hi ha menjador, tampoc ho demanen.

- **Necessitat detectada**

No tenen detectada la necessitat, més enllà d'alguns indicadors.

Al centre hi ha alumnat que per necessitats econòmiques podria tenir una necessitat no coberta en alimentació, però tampoc s'ha detectat com a tal. Al no oferir servei de menjador, desconeixen l'alumnat que tenia beca de menjador a primària i les famílies tampoc expressen necessitats d'alimentació (només s'informen d'ajuts per material, llibres, etc.).

Per conciliació i supervisió no s'ha fet cap detecció.

- **Volum i característiques de l'alumnat**

A primer d'ESO s'han anat detectat 32 alumnes amb NESE B (per raons socioeconòmiques o socioculturals), però no hi ha constància ferma ni una alarma per cobrir aquesta necessitat.

Més enllà d'aquesta dada, no hi ha cap estimació clara.

- **Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió**

Quan es va implementar la jornada continuada es va voler mantenir el servei i es va passar una enquesta per valorar el volum de famílies que en tenien necessitat. Com que eren molt poques i a l'empresa no els sortia rendible, van acabar suprimint el servei de menjador. Després ja no s'han plantejat cap proposta sobre aquesta qüestió. El centre està obert a cedir l'espai, però no a involucrar-se en la implementació o gestió del servei.

Anàlisi de les alternatives		
Alternativa	Avantatges	Inconvenients
Alternativa 1: impuls a l'ESO del Pacte de Reforma Horària	- Dona continuïtat a l'horari d'infantil i primària, que funciona i té beneficis. - És l'horari ideal a nivell de ritmes circadians. Començar a les 8.30h o més tard de les 8h respecta més el ritme dels adolescents, que estan en una etapa com la dels nadons, que necessiten dormir molt. I les dues parades per esmorzar i dinar permet descansar durant la jornada.	- Implica ampliar el temps d'estada al centre i allargar la jornada, especialment per l'alumnat resident a les urbanitzacions, que pot sortir de casa a les 7.30h i no tornar fins les 17-17.30h. - Per part del professorat, implica ampliar el seu temps d'estada als centres educatius. Però no gaire més, perquè les hores que fan les distribueixen en l'horari. Es preveu molta resistència. - Implicaria una transformació important en el funcionament i organització dels centres - Podria propiciar molt d'absentisme a les tardes, especialment entre l'alumnat que viu més lluny. - No es garanteix que cadascú pugui triar què menja. - Es considera que s'hauria de fer a nivell general, no a criteri de cada centre. - Des de l'institut consultat, es considera que la licitació s'hauria de fer des de l'administració que promou la implantació i que la gestió no ha de recaure en els equips directius.
Alternativa 2: manteniment de la jornada intensiva assegurant un servei de menjador al final de la jornada	- Es garanteix que l'alumnat que viu més lluny pugui dinar més aviat. - Garantir un servei de menjador també permet una alimentació més adequada i saludable en situacions de vulnerabilitat. - No es toca l'horari lectiu.	- S'ha de poder garantir el transport escolar per l'alumnat que en fa ús, es quedi a dinar o no. Que l'alumnat surti a hores diferents podria dificultar la gestió de la xarxa de transport. - Al ser final de jornada potser no es quedarien gaires alumnes. Segurament seria un servei més utilitzat per aquells amb situació de vulnerabilitat i podria convertir-se en un servei segregat. - La poca demanda podria posar en risc la sostenibilitat del servei si va a risc del concessionari. - Al ser només una hora tampoc soluciona la necessitat de conciliació i les famílies acabarien buscant altres estratègies perquè no canvia gaire. - Des del centre es considera que la licitació s'hauria de fer des de l'administració que promou la implantació i que la gestió no ha de recaure en els equips directius.
Alternativa 3: servei de menjador per l'alumnat d'ESO extern a l'institut	- Des del centre es considera que aquesta opció permet unificar esforços en la contractació dels serveis i garantir la seva sostenibilitat. - Els instituts estan a poca distància l'un de l'altre. El temps de desplaçament no seria molt elevat si el servei es localitza en un punt intermig. - La implicació i la predisposició de l'ajuntament per donar suport als centres facilitaria la col·laboració.	- Al municipi no tenen instal·lacions per oferir aquest servei. - És una alternativa complicada i amb una logística complexa, inclòs el transport. Garantir la continuïtat i sostenibilitat implicaria una inversió molt elevada de recursos. - És la menys desitjable perquè l'alumnat d'aquest servei quedaria molt assenyat. El menjador ha de ser un element integrador i un espai de trobada. Marxar a un altre edifici no dignifica el servei. - Plantejaria problemes en relació a la responsabilitat, estant implicats els centres, l'ajuntament i les empreses. - S'hauria de garantir el transport escolar per l'alumnat que en fa ús, es quedi a dinar o no.
Conclusions del municipi	No hi ha consens de quina alternativa seria la millor opció. L'alternativa 1 es considera que és la que tindria més impacte i la més coherent amb els hàbits de salut i aprenentatge. Tot i així, l'alternativa 2 es planteja com la proposta idònia i més factible. L'institut entrevistat, però, pensa que l'alternativa 3 és la més adequada per optimitzar recursos i garantir la sostenibilitat del servei. Es posa de manifest que cal implicar als instituts i totes les administracions, per això, s'hauria de treballar un Pacte a partir de les necessitats de la infància i l'adolescència del territori i quines mesures es poden aplicar a nivell de territori i que no quedés a la voluntat de cada centre educatiu.	

ESPLUGUES DE LLOBREGAT

Dades bàsiques del municipi

Habitants (any 2022)	46.414
Renda familiar disponible per habitant (milers d'euros, any 2022)	21.201 € (mitjana comarcal: 19.229 €)
Característiques territorials (nuclis o disseminats)	1

Centres públics de secundària

Institut Joanot Martorell (de 8:15 a 14:45h, centre d'alta complexitat)
Institut Joaquim Blume (centre d'alt rendiment esportiu, horaris especials)
Institut La Mallola (de 8:15 a 14:45h)
Institut Severo Ochoa (de 8:15 a 14:45h)

Persones entrevistades

Kira Blanc	Coordinadora d'Educació de l'Ajuntament d'Esplugues de Llobregat
Agnès Mateo	Directora de Drets Socials de l'Ajuntament d'Esplugues de Llobregat
Laura Roig	Directora de l'INS Joanot Martorell
Raquel Moreno	AFA Institut La Mallola

Servei de transport escolar

• Mobilitat i transport escolar al municipi

La majoria d'alumnes matriculats als centres d'Esplugues resideixen al mateix municipi, pel que no hi ha cap ruta de transport escolar.

Els alumnes tendeixen a tornar a casa caminant i de mitjana triguen uns 15 minuts perquè s'escolaritzen al centre que tenen més a prop.

Disponibilitat de servei de menjador

• Serveis de menjador a l'ESO disponibles actualment al municipi

A excepció de l'INS Joaquim Blume, que fa horaris especials, a la resta no hi ha cap servei de menjador. Alguns centres tenen cantina. No fan menús, només entrepans.

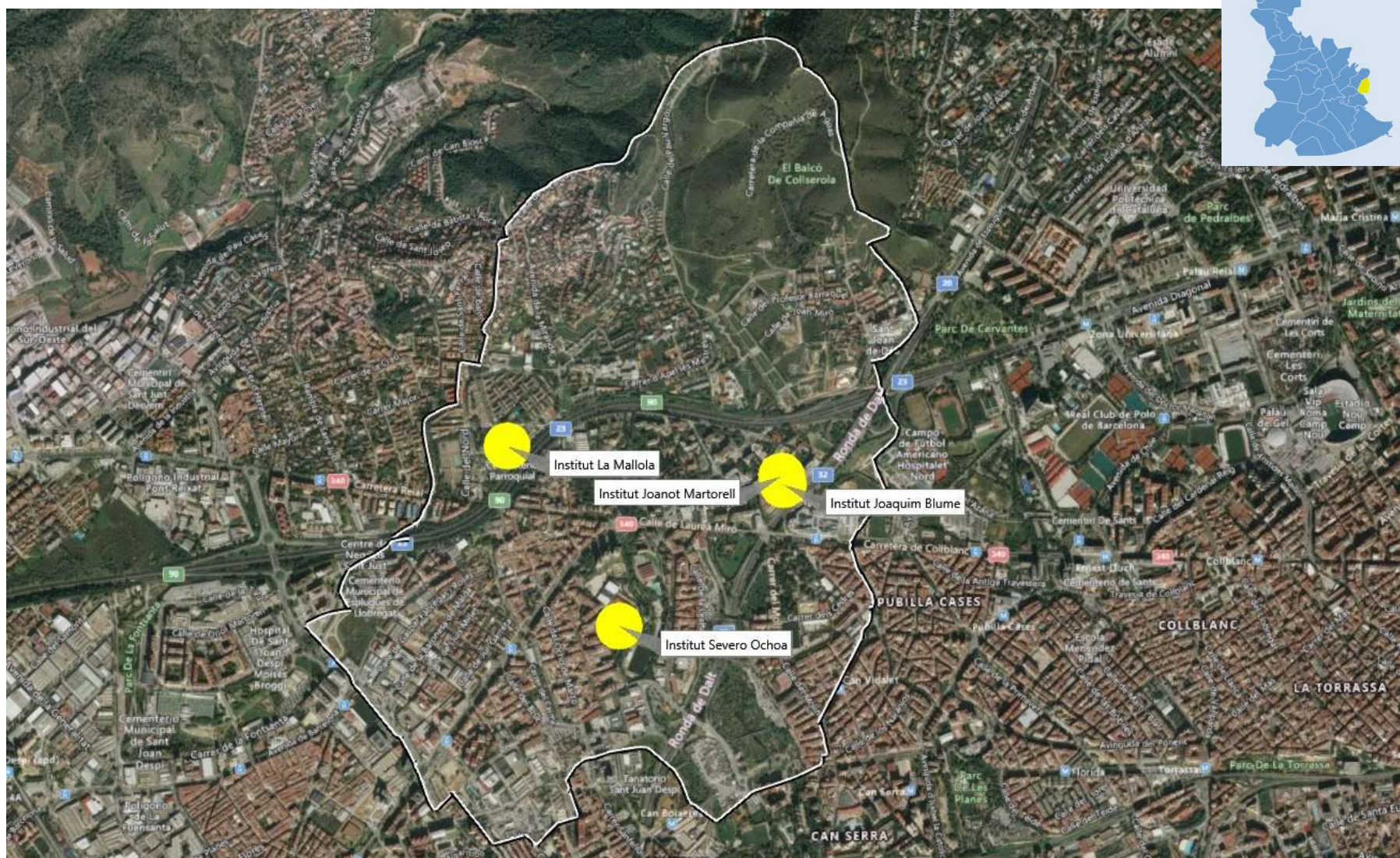
En algun centre, una part de l'alumnat que participa dels tallers d'acompanyament a l'estudi a les tardes es queda a dinar (porta una carmanyola o compra un entrepà) si no li va bé anar a casa.

• Menjador a secundària abans de la implementació de la jornada intensiva

Les persones entrevistades no tenen aquesta informació.

ESPLUGUES DE LLOBREGAT

Localització dels instituts públics del municipi



Detecció de necessitats i resposta municipal

- **Necessitat detectada**

Esplugues és un municipi amb molt de contrast, depenent del barri.

La mitjana de renda és elevada però hi ha barris on es concentren famílies en situació de molta vulnerabilitat que tenen necessitats no cobertes en alimentació i supervisió.

Més enllà d'aquestes ajudes, no s'ha fet cap proposta per implementar un servei de menjador escolar a secundària. L'horari intensiu està molt consolidat i les famílies tampoc fan la demanda. Les que tenen necessitat es dirigeixen directament a serveis socials per buscar solucions individuals.

- **Volum i característiques de l'alumnat**

No hi ha una estimació clara ni un perfil definit.

Si es tenen en compte les beques del servei de menjador demanades a primària es podria obtenir un indicador sobre el volum, tot i que les dades no estan desagrades per curs. A tota primària hi ha 565 alumnes amb beca del municipi. Cal sumar les beques del 100% que atorga el Consell Comarcal. L'any passat ens van sol·licitar un total de 592 sol·licituds de beques de les quals se'n van aprovar 374.

- **Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió**

S'han implementat solucions des de serveis socials: Programa d'Aliments, centre de distribució d'aliment, targeta moneder i, per casos molt concrets, el projecte Tots a taula, que són plats cuinats. S'intenten buscar solucions per als alumnes de secundària a través de prestacions a les seves famílies, però no es pot garantir que es compleixi el 100% perquè els recursos municipals son limitats.

→ Detecció de necessitats i resposta de l'INS Joanot Martorell

- **Mobilitat i transport escolar al municipi**

No hi ha servei de transport escolar. La majoria es desplacen en transport públic o caminant.

Bona part de l'alumnat viu al barri de Can Vidalet o a la frontera amb Cornellà o l'Hospitalet.

És un centre amb matrícula viva i, per tant, es matricula alumnat de totes les zones del municipi i en qualsevol moment del curs. El percentatge d'alumnat d'origen estranger és elevat, majoritàriament, llatinoamericà.

- **Serveis de menjador a l'ESO disponibles actualment al municipi**

Actualment, no hi ha servei de menjador. Tenen una cantina, petita. Aquesta cantina ofereix esmorzars i dinars de menú a preu econòmic els dilluns i dimecres. Només 3 o 4 alumnes fan ús d'aquest servei, perquè participen de les extraescolars que també es fan dilluns i dimecres i no els surt a compte anar a dinar a casa. També es queda el professorat per fer reunions a la tarda. L'alumnat també té la opció de portar una carmanyola o entrepà. Hi ha un microones a una aula on es poden escalfar el dinar. Uns 20 alumnes opten per aquesta opció.

- **Menjador a secundària abans de la implementació de la jornada intensiva**

Quan es feia horari partit i hi havia classes les tardes de dilluns, dimarts i dijous, tampoc s'oferia servei de menjador. L'alumnat anava a dinar a casa i tornava. L'institut mai ha tingut espai per poder oferir aquest servei i la cantina és molt petita.

- **Necessitat detectada**

L'institut està localitzat en un entorn socioeconòmic molt vulnerable. S'ha detectat clarament la necessitat no coberta d'alimentació entre una part de l'alumnat i s'ha comunicat a serveis socials d'Esplugues i l'Hospitalet i a la comissió social del centre.

A part de la situació econòmica, s'ha detectat alumnat en situacions molt complexes que no tenen dinar preparat a casa. La majoria no té una família que el sosté i les circumstàncies fan que tinguin altres prioritats (precarietat laboral i econòmica, falta d'informació, poca xarxa, etc.).

- **Volum i característiques de l'alumnat**

No es tenen dades exactes, però des del centre es creu que podria ser el voltant del 20% de l'alumnat del centre.

- **Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió**

El professorat i l'institut a títol personal assumeix el cost d'alguns entrepans que es compren a alumnes concrets que expressen que s'han oblidat l'esmorzar o el dinar.

Des del centre es promou que l'alumnat en una situació vulnerable participi els dilluns i dimecres a fer extraescolars. Abans tenen mitja hora per dinar a la cantina amb el professorat o a l'espai de carmanyola i entrepans amb l'educadora social del centre. Esplugues té el Pla Educatiu d'Entorn i llavors, deu alumnes de 1er i 2n d'ESO i deu de 3er i 4t tenen un acompanyament educatiu. Hi ha alguna família que rebutja aquest recurs i d'altres que no hi caben per qüestió de ràtio, per tant hi ha una part d'alumnes en situació vulnerable que no té res. Des del centre també reporten informació a serveis socials per trobar solucions.

Abans de la pandèmia es va proposar que l'alumnat en situació de més vulnerabilitat pogués dinar a l'escola d'infantil i primària en acabar les classes, però no era possible perquè s'utilitza l'espai de menjador per fer classes a les tardes.

→ Detecció de necessitats i resposta de l'INS La Mallola

- **Mobilitat i transport escolar al municipi**

No hi ha servei de transport escolar. La majoria d'alumnes es desplacen caminant o en transport públic. L'horari de l'institut és de 8:15 h a 14:45 h, amb un descans de mitja hora.

- **Serveis de menjador a l'ESO disponibles actualment al municipi**

L'institut no té menjador. Té una cantina amb una capacitat d'unes 30 persones. La cantina ofereix la possibilitat de quedar-se a dinar amb menú per 8,50€. Aquest menú el demanen docents però no alumnes. El cost dels subministraments de la cantina els paga l'institut.

L'oferta de productes de la cantina per als alumnes no es considera saludable: es basa sobretot en la venda de begudes ensucrades, snacks, llaminadures i entrepans.

Es fan activitats a les tardes de l'institut: reforç escolar organitzat per l'Ajuntament amb finançament del PMOE i extraescolars organitzades per l'AFA, de tipus esportiu, principalment.

Els alumnes que fan aquestes activitats sí dinen a l'institut. Dinen a l'espai de la cantina però portant-se ells mateixos el dinar amb carmanyola. La cantina cobra a aquests alumnes 10 € mensuals per utilitzar l'espai dos cops per setmana. Els alumnes poden escalfar-se el dinar en un microones de la cantina i utilitzar les seves taules.

- **Menjador a secundària abans de la implementació de la jornada intensiva**

Abans de la jornada continuada va haver menjador escolar en l'actual sala d'auditori.

- **Necessitat detectada**

L'AFA no disposa d'informació sobre quants alumnes tenien beca de menjador a primària, ni com dinen actualment els alumnes d'ESO a casa seva.

No s'ha fet una tasca explícita per conèixer quines necessitats alimentàries té l'alumnat. Tot i això, sí que hi ha alumnat vulnerable a l'institut i una demanda explícita per part de l'alumnat que es queda a dinar al suport educatiu i a les extraescolars esportives i que actualment fan ús de l'espai carmanyola de la cantina.

- **Volum i característiques de l'alumnat**

L'institut té cinc línies a l'ESO d'uns 20 alumnes cada grup (oficialment són 4 línies en alguns cursos). A l'institut hi ha manca d'espais. Aquest curs, 1er d'ESO va passar de 4 a 5 línies i ha calgut habilitar la biblioteca com a espai d'aula.

- **Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió**

L'AFA ha reclamat que l'Ajuntament es faci càrrec del cost de 10 € mensuals per alumne per ús de l'espai carmanyola, al menys per aquells que fan reforç escolar a les tardes amb el programa del PMOE. Tanmateix, l'Ajuntament no ha acceptat aquesta sol·licitud. L'AFA ha decidit fer-se càrrec d'aquest cost, mentre no es trobi una altra solució.

Un cop finalitzi l'actual licitació de la cantina, l'AFA es planteja fer una contractació directa del servei de la cantina o bé col·laborar amb la direcció del centre per fer una nova licitació que incorpori alguns canvis: per exemple, ús gratuït de la cantina per part d'alumnes que portin carmanyola i oferta d'aliments més saludables.

Alternativament, l'AFA ha reclamat a la direcció de l'institut que els alumnes que es queden a activitats de tarda puguin dinar de carmanyola en l'espai de l'auditori (on estava antigament el menjador escolar), ja que és un espai molt gran. La direcció ha rebutjat aquesta opció, ja que considera que s'ha de trobar una solució amb la cantina.

Anàlisi de les alternatives		
Alternativa	Avantatges	Inconvenients
Alternativa 1: impuls a l'ESO del Pacte de Reforma Horària	- No hi ha consens en els beneficis que podria reportar la jornada partida a secundària. - Es considera que la jornada intensiva no empitjora els hàbits ni afavoreix la segregació entre els centres públics i concertats del territori. - Abans de la jornada intensiva ja es feien algunes tardes, no seria un canvi a una jornada completament nova.	- La jornada intensiva està consolidada. Canviar l'horari implicaria modificar l'estil de vida de l'alumnat i les famílies en quant a la conciliació familiar, que ja està pensada en aquesta línia. Les extraescolars també estan organitzades tenint en compte aquest horari. - La voluntat dels adolescents és dinar a casa. A la mínima que tinguin suficient autonomia no es voldrien quedar a dinar al centre. - Podria promoure l'absentisme de tarda entre l'alumnat que marxa a dinar a casa. - Si no és obligatori i depèn de l'alumnat usuari, potser no es podria garantir la sostenibilitat del servei. - Es considera que després de la pausa del dinar, el rendiment de l'alumnat és menor. - Es preveu una oposició contundent per part del professorat. - Per les famílies implica fer front al pagament d'un servei extra. - En alguns instituts del municipi no hi ha espai suficient per fer un menjador i les cantines son massa petites per cuinar per centenars d'alumnes. En la majoria dels centres s'hauria de demanar un càtering.
Alternativa 2: manteniment de la jornada intensiva assegurant un servei de menjador al final de la jornada	- És viable per complir amb l'objectiu de garantir un àpat per l'alumnat vulnerable. En casos d'adolescents que no tenen actualment cobert l'àpat del dinar, la prioritat és cobrir-lo encara que sigui amb una solució no ideal. - És l'opció que ja s'implementa en algun centre i funciona.	- La voluntat dels adolescents és dinar a casa, tot i la seva situació. - Seria un model segregador perquè només es quedaria l'alumnat en situació de vulnerabilitat i necessitat no coberta d'alimentació. - Els centres no estan adaptats. Caldria reformar els espais i adaptar les llicitacions de les cantines. - La gran majoria d'activitats extraescolars no es fan als centres, sinó en altres recursos del territori (clubs esportius, etc.). Per tant, dinar més aviat no implica poder començar les activitats no lectives abans.
Alternativa 3: servei de menjador per l'alumnat d'ESO extern a l'institut	- Aquesta és una proposta que ja s'ha contemplat en alguna ocasió. - Seria factible fer-ho en escoles d'infantil i primària o en col·laboració entre centres de secundària que ja tenen espais habilitats (Institut Joaquim Blume, per exemple, amb alumnat del Joanot Martorell, que es troba al costat).	L'ajuntament no disposa d'espais per donar cabuda a tots els alumnes. Si només hi haguessin d'anar aquells alumnes en una situació familiar o econòmica vulnerable seria més fàcil habilitar o donar el dinar a la cantina de l'institut.
Conclusions del municipi	No hi ha consens. Les visions de l'AFA, direccions de centre i ajuntament difereixen entre sí. L'alternativa 2 permet donar resposta a l'alumnat més vulnerable, tot i que amb els recursos disponibles només seria viable per aquest col·lectiu. Una altre opció seria replantejar els convenis amb les cantines actuals, per tal que esdevinguin un espai de carmanyola i menjador per als alumnes. També es planteja que l'institut Joaquim Blume, amb un ampli menjador, aculli alumnes del Joanot Martorell, ubicat al costat i no disposa de menjador escolar. També es planteja l'opció que es duu a terme al municipi amb la gent gran: portar-los menjar ja preparat a casa i garantir un àpat.	

Dades bàsiques del municipi

Habitants (any 2022)	46.974
Renda familiar disponible per habitant (milers d'euros, any 2022)	19.260 € (mitjana comarcal: 19.229 €)

Característiques territorials (nuclis o disseminats)

2

Centres públics de secundària

Institut de Bruguers (de 8:30 a 15h)
Institut El Calamot
Institut Escola Gavà Mar (de 8:05 a 14:45h)

Persones entrevistades

Josefina Pérez	Cap del Departament d'Educació de l'Ajuntament de Gavà
Merche Martín	Cap de Serveis Socials Bàsics de l'Ajuntament de Gavà
David Serres	Director de l'INS de Bruguers

Servei de transport escolar

- **Mobilitat i transport escolar al municipi**

No hi ha servei de transport escolar al municipi.

Disponibilitat de servei de menjador

- **Serveis de menjador a l'ESO disponibles actualment al municipi**

Els tres centres públic ofereixen menjador al final de la jornada intensiva de secundària.

En els dos instituts, la majoria de l'alumnat que fa ús del servei de menjador té una beca del programa "Menja sa".

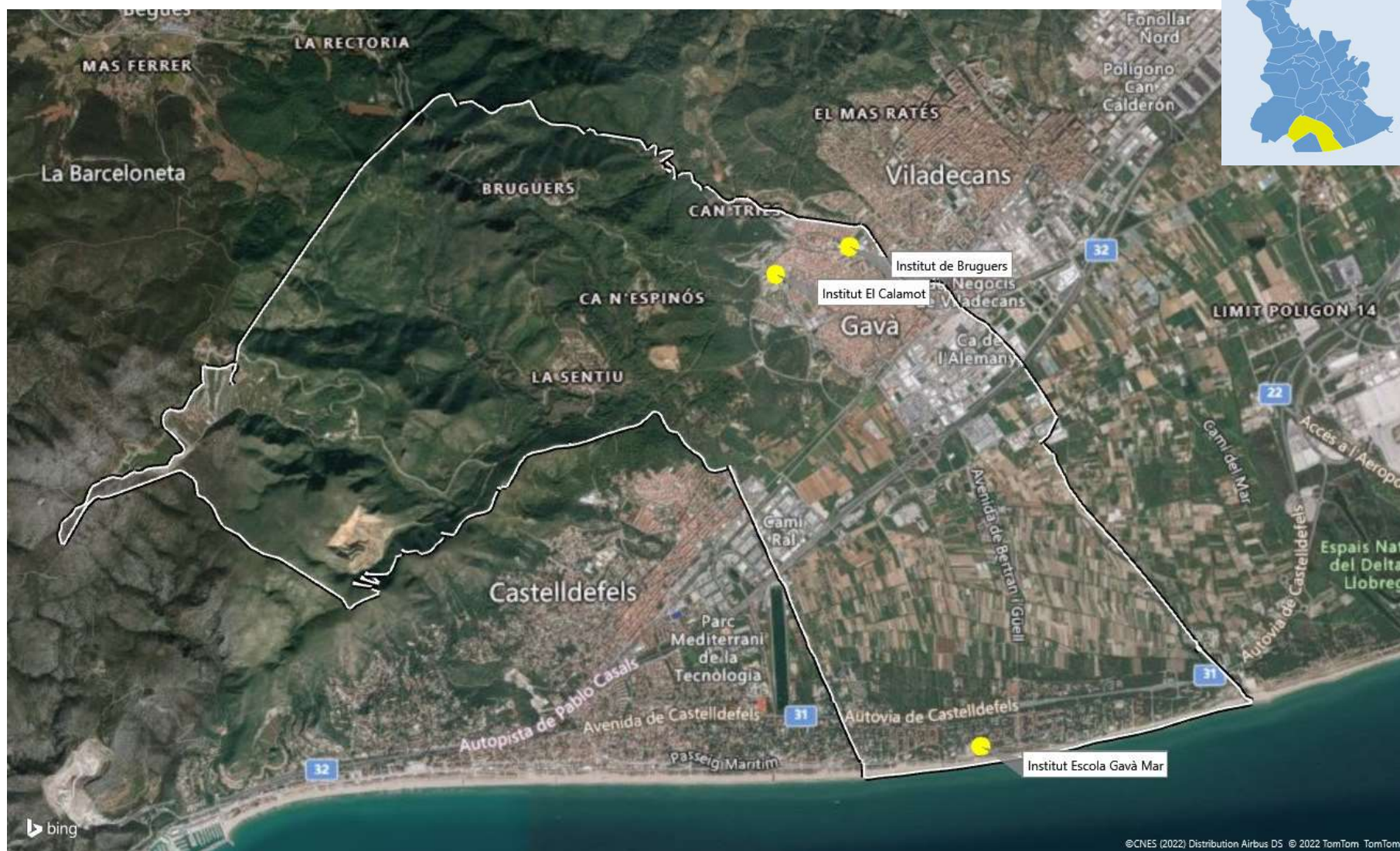
A l'Institut Escola Gavà Mar, el perfil de famílies és molt diferent i la casuística dels instituts escola facilita la disponibilitat d'espais i el servei que ja s'ofereix a l'alumnat d'infantil i primària.

- **Menjador a secundària abans de la implementació de la jornada intensiva**

Els instituts tenien cantines que oferien menús per l'alumnat que es volia quedar a dinar. Quan es va passar a fer jornada continuada les cantines es van mantenir, però la demanda va baixar, l'absentisme al servei era alta i en algun moment es van tancar perquè no eren sostenibles.

El canvi de normativa i la implementació de la jornada intensiva va suposar una problemàtica important al municipi, que sempre ha treballat per l'equilibri entre els centres públics i concertats.

Localització dels instituts públics del municipi



Detecció de necessitats i resposta municipal

- **Necessitat detectada**

La necessitat de replantejar la implementació d'un servei de menjador a secundària és clara i majoritària perquè els horaris actuals no són saludables i afecten negativament al desenvolupament i l'aprenentatge.

El canvi de jornada va suposar molt problemes per les famílies més vulnerables o que no tenen suport i tenen dificultats per conciliar.

- **Volum i característiques de l'alumnat**

No hi ha una estimació clara i el perfil és molt divers. Es considera que tot l'alumnat en sortiria beneficiat.

- **Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió**

Tot just es va aplicar la jornada intensiva, l'ajuntament va començar una iniciativa amb la Creu Roja, que encara es manté avui dia: el programa "Menja sà a l'insti".

El programa té una comissió que valora l'alumnat beneficiari del programa que proposen les comissions socials dels instituts. És un acord de l'ajuntament amb la Creu Roja en coordinació amb els dos centres que fan secundària. La Creu Roja aporta el 50%, l'ajuntament l'altre 50% i es tira endavant un servei per 60 alumnes a tota la ciutat distribuïts entre els dos instituts on se'ls ofereix el dinar a la cantina del centre. Hi ha alumnat amb beca i altra que es queda a dinar assumint el cost (entre 4 i 5€).

Inicialment, personal voluntari de la Creu Roja s'encarregava de l'acompanyament de l'alumnat, sense cap perfil professional definit. Des del curs passat, l'ajuntament ha contractat un servei de monitoratge.

L'alumnat prefereix marxar a casa, per tant, és un programa que requereix molta col·laboració i conscienciació per part de les famílies. L'assistència ha estat un dels problemes que s'han hagut d'afrontar al llarg del programa i, en alguns moments, ha costat assegurar la seva continuïtat.

Aquest programa garanteix l'àpat a l'alumnat els 365 dies de l'any. En època de vacances i caps de setmana, s'ofereix a les famílies un tiquet per comprar aliments i garantir la continuïtat d'aquesta prestació. D'aquesta manera asseguren la implicació de les famílies. Tot i així, els centres valoren que s'hauria d'acompanyar d'un compromís amb les responsabilitats acadèmiques perquè no es donin casos d'absentisme durant l'horari lectiu i l'assistència al servei de menjador.

El programa funciona, però el preu és massa just i les empreses que gestionen les cantines no tenen beneficis. L'alumnat participa del manteniment: prepara i recull les taules, escombren al final de l'àpat, etc.

Es planteja si l'espai és segregador, ja que la majoria de l'alumnat beneficiari és d'origen magrebí. Són un perfil que s'ha implicat molt en el programa i l'alumnat es compromet a fer ús del servei.

→ El cas concret de l'INS Bruguers

- **Mobilitat i transport escolar al municipi**

La majoria de l'alumnat de l'institut és del propi municipi, però a l'etapa postobligatòria també n'hi ha que resideix a Begues.

El servei públic de transport que connecta ambdós municipis té uns horaris molt concrets (té una freqüència d'un bus per hora i arriba al centre a les 8:20h). La jornada lectiva s'adapta, ja que comença a les 8:30h enlloc de les 8h.

- **Serveis de menjador a l'ESO disponibles actualment al municipi**

L'Institut de Bruguers ha mantingut des de sempre el servei de cantina independentment de l'horari. Aquesta cantina ofereix menjar a l'alumnat que vulgui quedar-se a l'institut a dinar, tingui beca o no. Hi ha diverses opcions: menús, plats combinats, entrepans, etc. La cantina té cuina pròpia. S'ofereixen aliments de proximitat comprats al mercat municipal.

No hi ha espai de carmanyola, però l'alumnat que ho necessiti pot escalfar el menjar a la cuina. La cantina té un aforament de 50 persones, aproximadament.

Des del 2016, l'Ajuntament de Gavà, juntament amb la Creu Roja, ha iniciat un projecte: "Menjar sà a l'insti", que consisteix en donar beques perquè una trentena d'alumnes puguin dinar al centre.

- **Menjador a secundària abans de la implementació de la jornada intensiva**

La majoria de l'alumnat dinava a casa i un volum molt reduït (no es disposen de dades concretes) dinava a la cantina, a l'espai que encara mantenen. Sempre s'ha volgut mantenir aquest servei.

El pressupost del projecte "Menja sa a l'insti" està molt ajustat (4 € menú) i no permet gaires beneficis a la cantina. El que sí aporta és seguretat en quan a nombre d'alumnat usuari i continuïtat.

La majoria dels beneficis de la cantina provenen dels esmorzars, ja que el 40% de l'alumnat encarrega l'entrepà a la cantina.

- **Necessitat detectada**

La majoria de situacions que es detecten es fa a través de demandes d'ajuts per comprar de material o llibres, mals hàbits d'higiene o vestimenta, etc. Sovint són situacions que van acompanyades de la necessitat d'alimentació no coberta, però no és el primer que es detecta des del centre.

Quan s'ha detectat una possible necessitat d'alimentació no coberta, s'ha derivat a la Creu Roja perquè valorin si l'alumne en qüestió necessita aquesta cobertura alimentària o si, pel contrari, un alumne està sent beneficiari de la beca i no la requereix.

Els criteris de selecció dels alumnes que formen part del projecte "Menja sà a l'Insti" depèn de la Creu Roja. Són semblants als de les beques del Consell Comarcal (renda de les famílies, nòmines, seguiment de serveis socials etc.). Com a centre, a través de la comissió social, es fa una proposta d'alumnes que ho poden necessitar per situacions que es detecten, però no decideixen.

La necessitat de conciliació, supervisió i/o acompanyament es detecta menys.

→ El cas concret de l'INS Bruguers

- **Volum i característiques de l'alumnat**

L'alumnat amb beca del projecte "Menja sa a l'insti" són 30, aproximadament. Tenen necessitats d'alimentació no coberta per manca de recursos econòmics, i també necessitat d'una alimentació més saludable.

Al marge de l'alumnat usuari vinculat al projecte, també es queden a dinar altres alumnes perquè després tenen extraescolars. La majoria porta un entrepà o carmanyola, i un parell o tres d'alumnes dinen el menjar de la cantina.

- **Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió**

La cantina del centre sempre ha estat oberta al migdia per l'alumnat que volia o s'havia de quedar a dinar. El volum d'alumnes usuari d'aquest servei és molt reduït, i es queden perquè tenen extraescolars o activitats després de dinar. La jornada continuada va propiciar que l'alumnat en acabar la jornada lectiva no es vulgui quedar al centre a dinar i vulgui marxar a casa a fer l'àpat. Tot i així, es va observar que certes famílies que comptaven amb les beques de menjador del Consell Comarcal a primària, no podien gaudir d'aquesta opció a secundària i que en podien tenir necessitat.

Aleshores, és quan la Creu Roja, a partir de l'experiència exitosa a altres municipis, estableix un acord amb l'ajuntament (un 50% dels finançament és a càrrec de l'ajuntament i l'altra 50% a càrrec de la Creu Roja) per engegar el projecte "Menja sa a l'insti" el 2016. Aquest projecte consisteix en becar alumnat de secundària per garantir un àpat nutritiu a l'alumnat en situació de vulnerabilitat.

Actualment hi ha 60 alumnes becats en tot el municipi, la meitat de l'INS Bruguers.

El centre valora positivament el projecte, però hi ha un parell d'aspectes que s'haurien de millorar. Per una banda, el monitoratge, per garantir un acompanyament educatiu de qualitat. I per altra banda, l'absentisme durant l'horari lectiu i la manca de compliment de les responsabilitats acadèmiques. El projecte ha aconseguit el compromís de les famílies a través de garantir l'àpat els 365 dies de l'any, però es donen situacions d'alumnes que no assisteixen en tota la jornada lectiva i apareixen a l'hora de dinar.

Anàlisi de les alternatives		
Alternativa	Avantatges	Inconvenients
Alternativa 1: impuls a l'ESO del Pacte de Reforma Horària	- Proposa una hora de dinar saludable i raonable tenint en compte l'hora d'inici de la jornada lectiva. - L'autonomia de l'alumnat afavoreix que el volum de monitoratge no hagi de ser com el de primària o infantil, abaratint el cost del servei. - Permet afrontar la diferència entre la jornada als instituts públics i concertats (es reconeix que actualment hi ha una segregació per motiu de serveis i jornada entre centres públics i concertats a Gavà). - Es promou un servei de menjador per tot l'alumnat.	- Una hora és poc temps perquè l'alumnat pugui anar a casa i dinar. Acabaria sent obligatori quedar-se a dinar al centre, tot i que es podrien buscar altres solucions per evitar un cost extra a les famílies: carmanyoles, etc. - Els centres tenen una falta d'espai per oferir aquest servei, tot i que es podria fer ús de les aules i/o espais polivalents. - Tot i l'autonomia de l'alumnat, s'hauria d'assegurar un acompanyament per supervisar els àpats i estar atens al desenvolupament de possibles trastorns de la conducta alimentària. - Es preveu una resistència i oposició per part del professorat. - Des dels centres es pensa que empitjoraria el rendiment acadèmic perquè a les tardes l'alumnat no es concentra igual. - Podria promoure l'absentisme a les tardes. - Dificultaria la conciliació laboral-familiar del professorat.
Alternativa 2: manteniment de la jornada intensiva assegurant un servei de menjador al final de la jornada	- És el que ja s'està desenvolupant al territori, però sense assumir el risc del concessionari. - Afavoreix la participació de l'alumnat a les activitats extraescolars a la tarda perquè poden quedar-se a dinar i començar just després de l'àpat.	- És un model segregador perquè només solen fer ús del servei l'alumnat amb més dificultats. Tot i que la proposta és inclusiva i es promou que l'alumnat del centre es quedi a dinar, la majoria prefereix marxar a casa. - Els centres tenen una falta d'espai per oferir aquest servei, tot i que es podria fer ús de les aules i/o espais polivalents. L'administració competent hauria de donar suport a les reformes per ampliar i/o revertir canvis en les instal·lacions dels centres.
Alternativa 3: servei de menjador per l'alumnat d'ESO extern a l'institut	- Els centres ja van fer una demanda d'aquest tipus.	- No es considera viable al territori. Promouria l'absentisme al servei.
Conclusions del municipi	No hi ha consens. Gavà és un municipi on aquesta qüestió ha preocupat molt i s'han implementat solucions des de l'inici. A nivell general no hi ha una gran demanda però es garanteixen solucions per alumnat en situació de vulnerabilitat i obertes a la resta d'alumnat. L'alternativa 1 es considera la ideal des de la perspectiva de l'Ajuntament i pensant en les necessitats de l'alumnat i les famílies. Es considera que l'horari que proposa la Reforma Horària afavoreix el desenvolupament psicològic i pedagògic a partir de les pauses per menjar i descansar. Des dels centres, en canvi, es considera idònia l'alternativa 2, que ja s'aplica i dona resposta a les necessitats detectades.	

LA PALMA DE CERVELLÓ

Dades bàsiques del municipi

Habitants (any 2022)	3.026
Renda familiar disponible per habitant (milers d'euros, any 2022)	22.474 € (mitjana comarcal: 19.229 €)
Característiques territorials (nuclis o disseminats)	6

Centres públics de secundària No hi ha cap institut públic al municipi. L'institut de referència es troba a Corberà de Llobregat.

Persones entrevistades

Ruth Veja Educadora Social i referent d'Igualtat i Serveis Socials de l'Ajuntament de La Palma de Cervelló

Servei de transport escolar

• Mobilitat i transport escolar al municipi

Al municipi no hi ha institut. L'INS Corbera és el centre de referència, però també hi ha adolescents del municipi escolaritzats a centres de Molins de Rei, entre altres poblacions.

L'alumnat d'aquestes dues poblacions té transport escolar, tot i que hi ha alguns que es desplacen amb transport públic o amb la família.

Disponibilitat de servei de menjador

• Serveis de menjador a l'ESO disponibles actualment al municipi

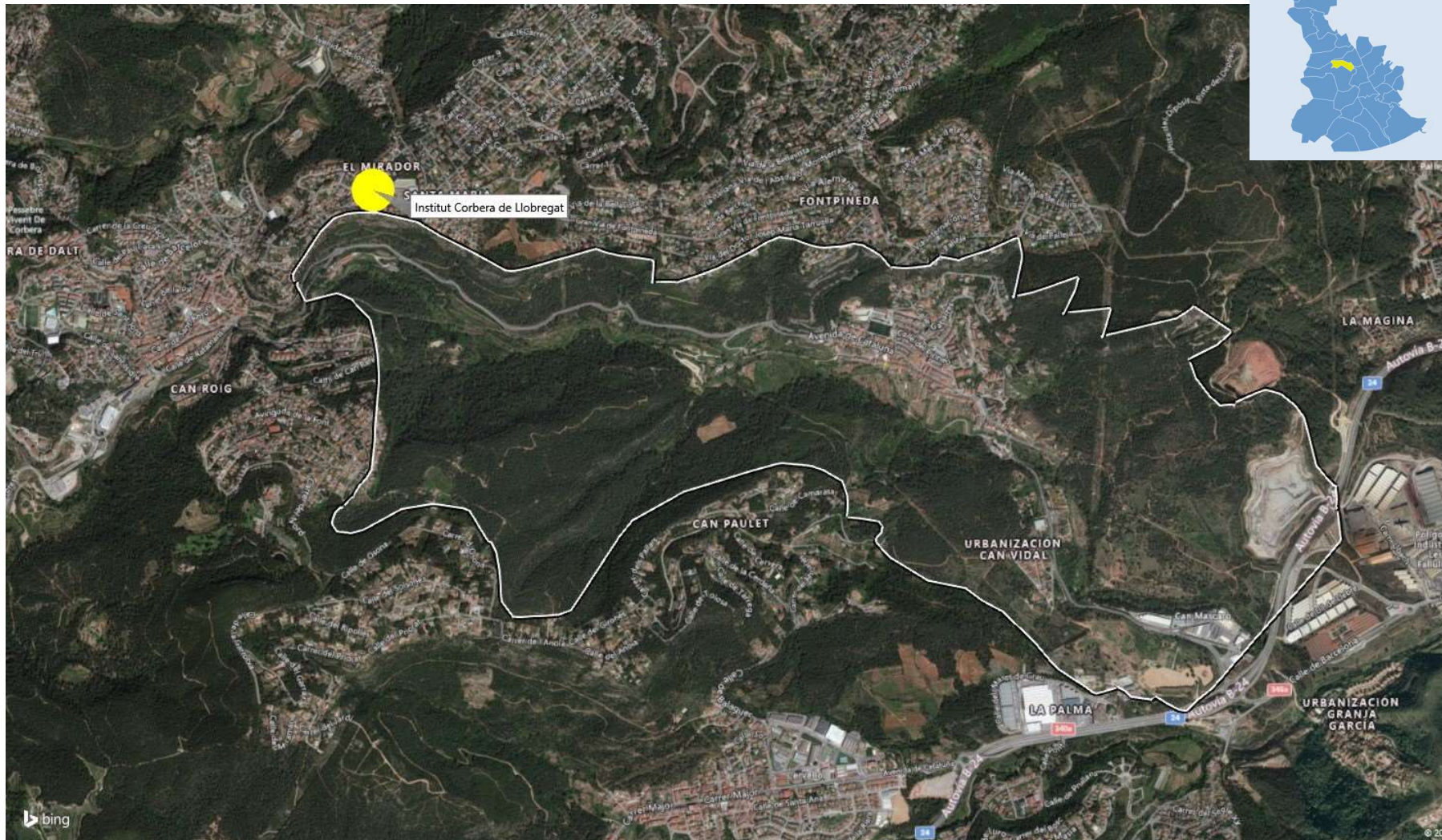
No hi ha institut al municipi.
Els centres de referència no ofereixen servei de menjador actualment.

• Menjador a secundària abans de la implementació de la jornada intensiva

No es fa referència a la disponibilitat de menjador.
A La Palma de Cervelló, la jornada intensiva va ajudar a disminuir considerablement l'absentisme. El desplaçament a un altre municipi i la falta de supervisió al migdia afavorien que l'alumnat ja no tornés a la tarda. La conflictivitat entorn a aquest tema era elevada.

LA PALMA DE CERVELLÓ

Localització dels instituts públics del municipi



Detecció de necessitats i resposta municipal

- **Necessitat detectada**

No s'ha detectat cap necessitat ni s'ha fet cap demanda en relació a la necessitat d'alimentació no coberta.

Es fa seguiment de l'alumnat per temes relacionats amb l'addicció a pantalles i trastorns de la conducta alimentària perquè són una realitat present al municipi. Per aquesta raó, es podria contemplar la necessitat de supervisió o conciliació d'aquest alumnat, però les famílies no la perceben o no en fan demanda.

Un altre tema important és la manca d'hàbits i alimentació saludable. La implicació de les famílies és molt diversa.

- **Volum i característiques de l'alumnat**

No hi ha un dada específica.

- **Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió**

Quan es va passar a la jornada intensiva, es va plantejar oferir el servei de menjador a l'escola de primària un cop el transport escolar tornava al municipi. Però les mateixes famílies van decidir que preferien que dinessin a casa i l'alumnat d'ESO vol diferenciar-se i tenir més autonomia.

També es va proposar que l'alumnat de famílies més vulnerables poguessin tenir una beca de menjador, però tampoc ho han requerit. Les famílies s'han organitzat en funció dels horaris actuals i la necessitat no es detecta .

De fet, hi ha una disminució al servei de menjador de l'alumnat quan arriba a cicle superior de primària.

Qualsevol proposta ha de tenir en compte que tenim alumnat escolaritzat en centres de municipis diferents i que necessiten de transport escolar.

A nivell d'hàbits es fan tallers sobre alimentació, salut i emocions amb adolescents, joves i famílies, però els que no es realitzen als institut, tenen poca participació.

LA PALMA DE CERVELLÓ

Anàlisi de les alternatives		
Alternativa	Avantatges	Inconvenients
Alternativa 1: impuls a l'ESO del Pacte de Reforma Horària	- Planteja un horari més saludable per l'àpat del dinar.	- Si no es contempla tenir totes les tardes, l'hora de dinar segueix sent tard els dies de jornada intensiva. - Una proposta amb diferents horaris de sortida segons el dia de la setmana pot dificultar més la conciliació i organització familiar. Sobretot perquè els dies de jornada intensiva es podria sortir més aviat del que fan ara i promoure que estiguin més temps sols a casa. - Implica una despesa extra per les famílies. - Pot generar tensió als centres i entre el professorat en un moment en què ja se'ls ha exigit molt. Es preveu que hi hagi resistència per part de la comunitat educativa.
Alternativa 2: manteniment de la jornada intensiva assegurant un servei de menjador al final de la jornada	- Garanteix una gestió més fàcil. - Permet la supervisió i el treball educatiu en relació a l'alimentació. - Es dona resposta a la necessitat de conciliació perquè entre l'estona de dinar i de desplaçament fins a casa, són quasi dues hores que els adolescents estan acompanyats.	- La disponibilitat dels espais dels centres no poden donar resposta a una demanda molt elevada. - Es preveu que gran part de l'alumnat prefereixi dinar a casa i fan ús del menjador una minoria. - L'alumnat de La Palma de Cervelló està condicionat per la necessitat del transport escolar per tornar a casa, independentment de si es queda a dinar o no. S'haurien de poder garantir tornos de transport. - Implica una despesa extra per les famílies.
Alternativa 3: servei de menjador per l'alumnat d'ESO extern a l'institut	- És l'opció en què el municipi té més competències i pot ser més efectiva. - Implica menys canvis en la jornada i l'estructura actual de transport, horaris familiars, etc. ja que es garanteix l'àpat a qui vulgui quedar-se un cop arriben al poble.	- S'ha de vetllar perquè sigui atractiu per l'alumnat i no molt car per les famílies. - Farien falta molts recursos: espai adequat, monitoratge per supervisar l'alumnat, etc.
Conclusions del municipi	Es valora la idoneïtat de l'alternativa 3, sempre que una prospecció prèvia n'avalï la necessitat i que es plantegi des d'una proposta més integral que contempli el treball d'hàbits saludables i el desenvolupament d'habilitats socials i personals. Tanmateix, es considera que s'hauria de prioritzar la proposta d'un menjador obert i integrador per a tot l'alumnat.	

MARTORELL

Dades bàsiques del municipi

Habitants (any 2022)	28.684
Renda familiar disponible per habitant (milers d'euros, any 2022)	18.269 € (mitjana comarcal: 19.229 €)
Característiques territorials (nuclis o disseminats)	4
Centres públics de secundària	Institut Joan Oró (de 8 a 14:30h) Institut Maria Canela (de 8h a 14:45h, dos patis) Institut Pompeu Fabra (de 8h a 14:30h)

Persones entrevistades

Valentí Santos	Director del Patronat Municipal Atenció Persones Ajuntament de Martorell
Marien Fuertes	Coordinadora Ensenyament de l' Ajuntament de Martorell
Ester Roig	Assessora a l'Ajuntament de Martorell
Manoli Amezcua	Directora de l'INS Joan Oró

Servei de transport escolar

- **Mobilitat i transport escolar al municipi**

No hi ha transport escolar al municipi.

Només al Centre d'Educació Especial Pontarró tenen menjador i transport per l'alumnat de fora de Martorell (es considera que caldria que també en tinguessin dret els alumnes de Martorell).

Disponibilitat de servei de menjador

- **Serveis de menjador a l'ESO disponibles actualment al municipi**

Els instituts públics del municipi no tenen servei de menjador ni cuina pròpia. Tampoc hi ha cantina actualment. Els que en tenien l'han reconvertit en espais polivalent, Alguns han instal·lat màquines expenedores.

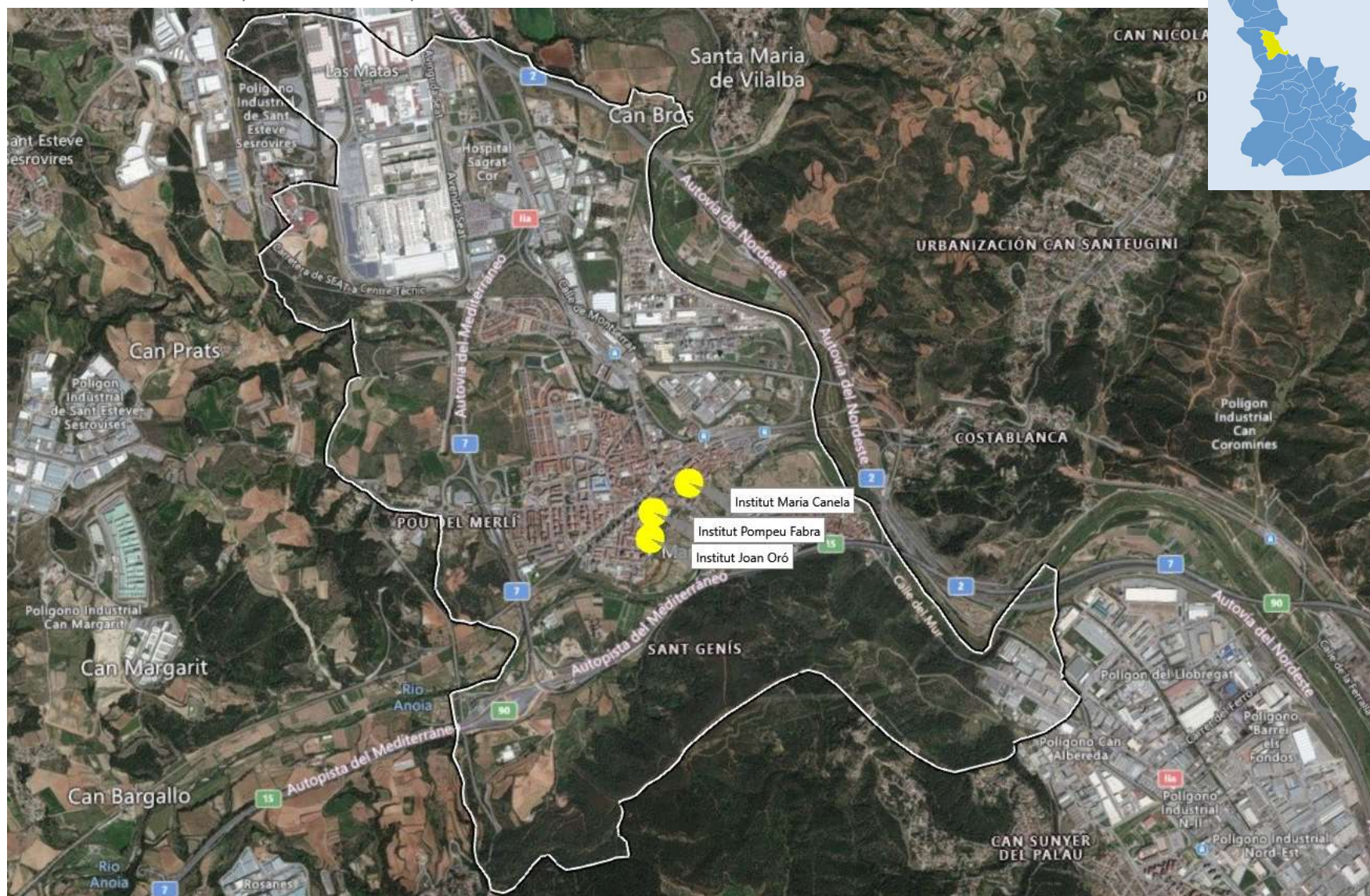
- **Menjador a secundària abans de la implementació de la jornada intensiva**

L'Institut Maria Canela ha fet jornada intensiva des de que es va obrir fa 7 anys.

A l'INS Pompeu Fabra hi havia servei de menjador els dies amb tarda lectiva, però es quedaven molt pocs alumnes.

A l'INS Joan Oró, el servei de menjador (que es creu que funcionava amb un càtering) havia desaparegut abans d'implementar la jornada intensiva.

Localització dels instituts públics del municipi



Detecció de necessitats i resposta municipal

• Necessitat detectada

S'han detectat necessitats diverses. És un tema que es planteja com un repte perquè l'adolescència és un moment complicat on hi poden confluïr necessitats molt diverses i complexes.

Es detecten famílies en situació de vulnerabilitat amb adolescents amb problemes de salut, de manca d'alimentació saludable i nutritiva, etc. Alguns no fan un àpat pròpiament dit.

El Pla Local de Salut de Martorell al·ludeix a la manca d'una dieta equilibrada entre els adolescents, que provoca malestars i problemes de salut. Les necessitats van més enllà de l'alimentació no coberta, també s'ha de contemplar la qualitat i quantitat d'alimentació.

També es detecten adolescents amb sobreexposició a pantalles i manca d'acompanyament.

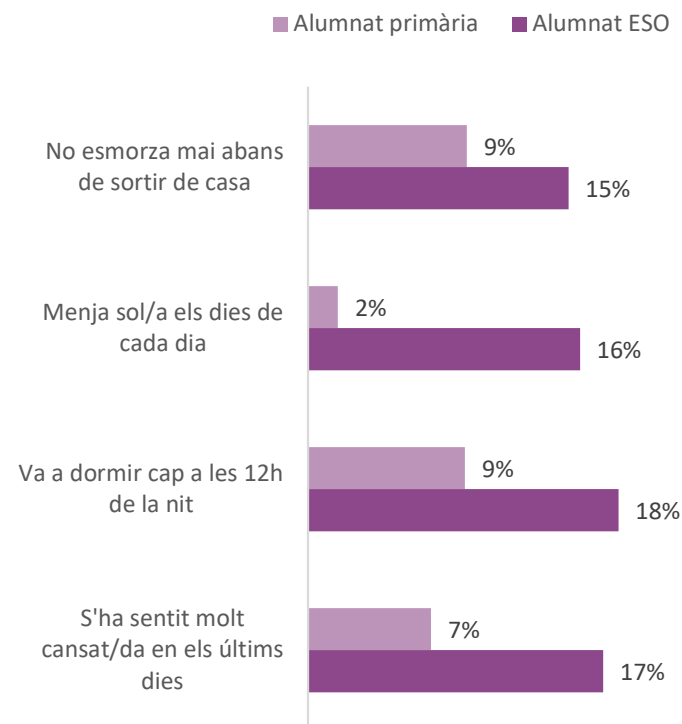
• Volum i característiques de l'alumnat

Gràcies a l'estudi "Estratègia d'Educació 360 de Martorell" s'han pogut obtenir dades sobre hàbits alimentaris a través d'una enquesta als adolescents d'ESO i primària. Martorell és dels pocs municipis que ha recollit dades sobre la problemàtica.

Per exemple, el 15% de l'alumnat d'ESO no esmorzar mai abans de sortir de casa. Pel que fa a l'àpat del dinar, un 16% de l'alumnat d'ESO dina sol habitualment entre setmana.

Les dades mostren una correlació amb altres factors de vulnerabilitat educativa, com: resultats acadèmics baixos, cansament, etc. En canvi, esmorzar a l'hora del pati és un hàbit consolidat a l'etapa de primària i secundària.

Indicadors de vulnerabilitat alimentària i de descans segons etapa educativa



Font: Estratègia d'Educació 360 de Martorell, 2018. Ajuntament de Martorell.

Detecció de necessitats i resposta municipal

- **Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió**

Des de Serveis socials no hi ha cap projecte per cobrir la necessitat d'alimentació no coberta entre l'alumnat de secundària. Inicialment hi havia intenció de fer un seguiment de l'alumnat amb beca de menjador a sisè de primària per veure en quina situació quedava en el seu pas a l'ESO però no s'ha arribat a fer de manera sistemàtica.

Des de l'ajuntament fa temps que es plantegen abordar el tema, però amb l'objectiu de poder actuar també en els menjadors de primària per assegurar uns estàndards comuns de qualitat a nivell municipal. El model de gestió actual és molt heterogeni, hi ha molts agents operant per oferir el servei i els centres més petits tenen dificultats per garantir la sostenibilitat del servei. Els centres no acostumen a contemplar la renovació de les cuines en les licitacions i comencen a tenir problemes. També cal garantir estratègies contra el malbaratament d'aliments.

Contemplen la possibilitat de crear una cuina municipal amb diferents objectius: subministrar els àpats a les escoles i instituts i al servei d'àpats a domicili i menjador de serveis socials. Així mateix, seria un recurs formati i d'inserció laboral per al municipi. Han conegut experiències similars gràcies a l'agermanament amb el municipi francès de Chevilly la Rue. En èpoques com la pandèmia, hauria estat d'utilitat tenir aquest recurs municipal.

Fa 4 anys, l'AFA de l'INS Joan Oró va manifestar inquietuds i preocupació pel tema, però no va formalitzar cap proposta per recuperar el servei de menjador. Es va plantejar oferir un servei a una escola de primària però no va prosperar la proposta.

Des de l'ajuntament es proposa, com a solució més ràpida i factible, habilitar un servei de menjador en el Casal de Gent Gran o l'Espai Jove, que queda proper als tres instituts.

→ El cas de l'INS Joan Oró

- **Mobilitat i transport escolar al municipi**

Al municipi no hi ha transport escolar.

La majoria d'alumnat d'ESO viu a poca distància del centre.

- **Serveis de menjador a l'ESO disponibles actualment al municipi**

Actualment no tenen servei de menjador no tampoc cantina.

- **Menjador a secundària abans de la implementació de la jornada intensiva**

Hi havia servei de menjador fa més de 14 anys, especialment per l'alumnat de Sant Esteve de Sesrovires que, aleshores, no tenia institut al propi municipi.

Abans de la implementació de la jornada compactada es va eliminar el servei perquè no hi havia demanda. Es va convertir l'antic menjador en dues aules.

Fa més anys també hi havia cantina, però actualment també és una aula. L'AFA va posar unes màquines expenedores.

El centre ha anat creixement molt i ha hagut de reconvertir els espais que tenia, sobretot per augmentar l'oferta de FP. Inclús està previst que en els propers cursos ocupin aules de l'EOI.

- **Necessitat detectada**

Al projecte educatiu de centre es contempla la detecció d'hàbits no saludables i es detecta que hi ha alguns alumnes que no porten esmorzar al pati, però no necessàriament per raons econòmiques.

També s'ha detectat alumnat que dina i sopa sol per diferents casuístiques, i d'altres que ho fan amb els avis perquè els pares i mares treballen.

L'institut està en un entorn amb moltes famílies en situació de vulnerabilitat per tenir un nivell socioeconòmic baix.

En molts casos conflueixen necessitats d'alimentació no coberta, de supervisió i conciliació.

- **Volum i característiques de l'alumnat**

Hi ha diverses situacions que condicionen les necessitats de conciliació: famílies monoparentals, famílies d'origen migrant sense xarxa al municipi, famílies en situació de vulnerabilitat que treballa en feines precàries tot el dia, famílies que treballen per torns al sector industrial, entre altres.

Es considera que les famílies fan un canvi en el pas a secundària i que s'impliquen menys en quan a l'acompanyament dels hàbits saludables i se'ls deixa massa autonomia quan encara son massa petits.

- **Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió**

Es considera que les famílies podrien estar interessades en un servei de menjador municipal, però des del centre no hi ha la possibilitat de poder oferir-lo per manca d'espai.

Anàlisi de les alternatives		
Alternativa	Avantatges	Inconvenients
Alternativa 1: impuls a l'ESO del Pacte de Reforma Horària	- És viable perquè ja s'ha fet. La proposta horària millora l'horari anterior perquè l'alumnat surt abans. - La disminució de la població adolescent i de l'alumnat de secundària pot facilitar la modificació de l'horari.	- El Departament d'Educació és qui ho hauria de liderar. - Es preveu molta resistència per part del professorat. - Els centres no tenen espai per oferir el servei de menjador o prioritzen utilitzar-lo per altres coses. - Es valora negativament el rendiment de l'alumnat a les tardes. - Afavoriria l'absentisme i la conflictivitat a la tarda. - Els instituts concertats també tendeixen a reduir tardes, aniria en contra de la tendència.
Alternativa 2: manteniment de la jornada intensiva assegurant un servei de menjador al final de la jornada	- Es garanteix el servei de menjador sense modificar l'organització horària. - Facilita la diferenciació de responsabilitats entre el monitoratge i el professorat perquè l'alumnat no té tardes lectives i el professorat no ha de gestionar els conflictes derivats del menjador.	- Els centres no tenen espai per oferir el servei de menjador o prioritzen utilitzar-lo per altres coses. - Desentén al professorat en quan a la gestió de conflictes derivada de l'espai de menjador. Es desvincula el servei del projecte educatiu.
Alternativa 3: servei de menjador per l'alumnat d'ESO extern a l'institut	- Hi ha dos instituts (Joan Oró i Pompeu Fabra) que estan al mateix carrer i tenen el Casal de Gent Gran al mig i l'Espai Jove molt a prop. Ambdós espais tenen molt bones condicions per ubicar un servei de menjador. - Permet una gestió conjunta i descarregar de feina a les AFA o equips directius dels centres.	- Es planteja que aquesta alternativa no ha de crear un estigma per l'alumnat usuari del servei de menjador en un espai extern. - S'hauria de tenir en compte la diferència en l'horari de sortida i finalització de la jornada lectiva.
Conclusions del municipi	No hi ha consens en quina opció és més desitjable (des del punt de vista de l'ajuntament, ho seria l'alternativa 1). Hi ha consens, no obstant, en què a nivell municipal i per rapidesa en la implementació, l'alternativa 3 és la més viable. Es posa de manifest la necessitat de garantir el valor educatiu del servei de menjador. No es tracta d'oferir un àpat, sinó de poder treballar hàbits en un espai participatiu i que impliqui a l'alumnat. A l'ESO, el model no pot ser com a primària. Ha de ser un model més autogestionat i participatiu, amb buffet, on els monitors tinguin també un altre perfil educador. S'ha de donar una volta al model de menjador per a l'alumnat de secundària que promogui la seva autonomia, especialment pensat per l'alumnat de primer cicle d'ESO.	

MOLINS DE REI

Dades bàsiques del municipi

Habitants (any 2022)	26.242
Renda familiar disponible per habitant (milers d'euros, any 2022)	21.975 € (mitjana comarcal: 19.229 €)
Característiques territorials (nuclis o disseminats)	5

Centres públics de secundària	Institut Bernat El Ferrer (de 8 a 14:30h). Institut Lluís de Requesens (de 8 a 14:45 h, amb dues pauses).
-------------------------------	--

Persones entrevistades

Gemma Castellví	Cap d'educació de l'Ajuntament de Molins de Rei
Eva Palasí	Cap de serveis socials de l'Ajuntament de Molins de Rei
Blanca Rovira	Directora de l'Institut Lluís de Recasens

Servei de transport escolar

- **Mobilitat i transport escolar al municipi**

El municipi no té servei de transport escolar, però als instituts s'hi escolaritza alumnat resident al Papiol, que sí té aquest servei. El trajecte és de 35 minuts aproximadament.

Disponibilitat de servei de menjador

- **Serveis de menjador a l'ESO disponibles actualment al municipi**

Els dos instituts han tingut cantina. S'ofereixen entrepans i alguns plats combinats, però no menú. Hi ha molt pocs alumnes usuaris per dinar, només puntualment si hi ha un taller o una reunió a la tarda. La cantina de l'Institut Lluís de Requesens ha tancat recentment, arrel de la pandèmia.

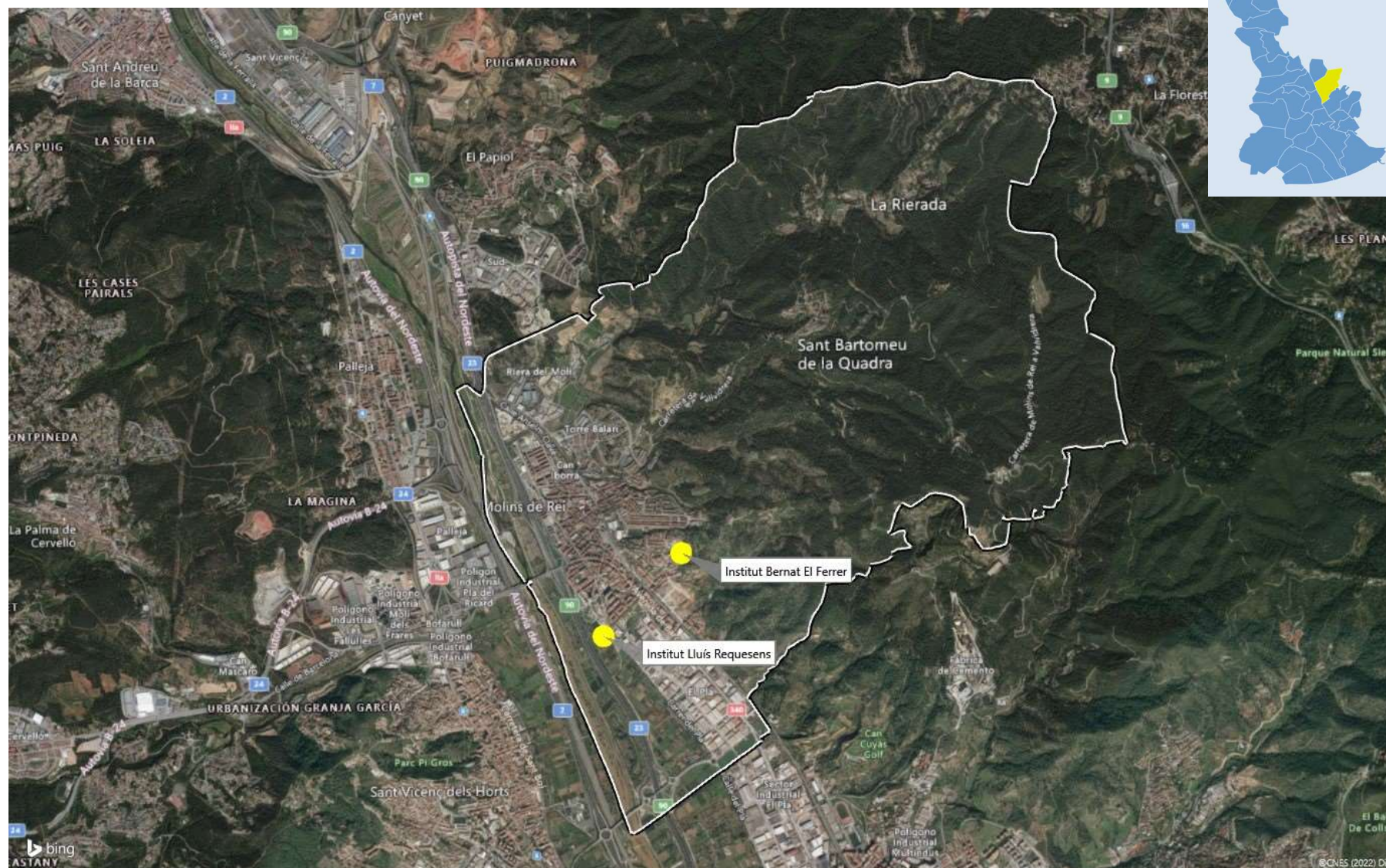
- **Menjador a secundària abans de la implementació de la jornada intensiva**

Abans del 2013, quan encara no hi havia jornada intensiva, els instituts tenien servei de menjador i el volum d'alumnat usuari era elevat, al voltant del 85% de l'alumnat d'ESO (tot i que hi havia menys alumnes que ara, s'ha incrementat el nombre de línies). S'utilitzava molt perquè ambdós instituts estan situats a les afores del nucli i la distància gairebé obligava a quedar-se a dinar.

Per altra banda, els adolescents del Papiol, com que no tenien institut propi, també baixaven en transport escolar i dinaven al menjador (en aquest cas, el servei de menjador era gratuït).

MOLINS DE REI

Localització dels instituts públics del municipi



Detecció de necessitats i resposta municipal

- **Necessitat detectada**

No s'ha fet cap demanda ni cap detecció específica, però algunes situacions permeten tenir alguna aproximació.

Si hi ha aquesta necessitat a sisè de primària perquè hi ha famílies que tenen beca de menjador, és evident que existeix quan es passa a secundària perquè la situació econòmica de les famílies no canvia en dos mesos. S'obliga a les famílies a destinar recursos propis per garantir l'alimentació, per tant, pot haver una necessitat no coberta o dèficits nutricionals per una alimentació de mala qualitat.

L'alumnat de primer cicle d'ESO té menys autonomia i s'adapta a un nou horari de cop. Les famílies poden tenir una necessitat de conciliació i supervisió. Això també afavoreix la soledat en un moment difícil com és la transició cap a l'adolescència i tots els canvis que això implica.

També s'ha detectat que algunes famílies escolaritzen els seus fills o filles a centres concertats quan arriben a secundària perquè tenen necessitats de conciliació i supervisió.

- **Volum i característiques de l'alumnat**

No es disposa de dades exactes. En total són més de 200 les beques de menjador del Consell Comarcal a primària, però no es disposen de les dades per cursos.

- **Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió**

En dues ocasions s'ha intentat posar servei de menjador. La primera vegada va ser quan es va implementar la jornada intensiva i es va tancar el servei de menjador. Les AFA van intentar mantenir-lo sense èxit.

La segona ocasió que es va intentar va ser en el trasllat del Lluís Recasens (fa sis anys). L'AFA va considerar que era el moment de tornar a intentar l'obertura del servei i volien tirar-ho endavant encara que fos amb molt pocs alumnes.

Es va fer un sondeig a les famílies per veure les seves respostes i només es van interessar una desena de famílies. Amb aquest volum, el servei no era sostenible i ja no es va intentar.

Des de serveis socials es donen ajuts econòmics per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta de les famílies en situació de vulnerabilitat, des del Banc d'Aliments i ajuts directes per comprar aliments frescos.

Actualment, tot i que les dades no estan desagregades per edats dels infants, el nombre de beneficiàries d'aquests ajuts són:

- Número famílies amb infants que reben banc aliments (gener-octubre 2022) = 180 famílies
- Número famílies amb infants que reben ajut econòmic alimentació (gener –octubre 2022) = 194

→ El cas de l'INS Lluís de Requesens

- **Mobilitat i transport escolar al municipi**

Al municipi no hi ha transport escolar per l'alumnat del municipi, però al centre s'hi escolaritza alumnat resident al Papiol i té un servei de transport escolar. El trajecte més llarg és de 35 minuts.

L'alumnat que viu a Molins de Rei té desplaçaments de 15-20 minuts. L'alumnat que viu per la zona de la Sínia (barri més llunyà respecte l'institut) es desplaça amb l'autobús urbà per comoditat.

- **Serveis de menjador a l'ESO disponibles actualment al municipi**

Actualment no tenen servei de menjador ni tampoc cantina.

Havien tingut cantina però amb les restriccions sanitàries de la pandèmia es va tancar i no s'ha reobert.

- **Menjador a secundària abans de la implementació de la jornada intensiva**

Des de fa sis cursos, l'INS Lluís de Requesens està ubicat en un edifici nou.

Anteriorment, amb la jornada partida es feien tres tardes lectives i hi havia servei de menjador.

Aquest servei estava pensat per l'alumnat resident al Papiol, que el tenien subvencionat. També s'oferia la possibilitat a alumnes de Molins de Rei que volguessin fer-ne ús, però eren minoria, perquè tenien dues hores per dinar i tenien prou marge per anar a casa, dinar i tornar.

- **Necessitat detectada**

No s'ha fet cap demanda en relació a necessitats d'alimentació no coberta, tot i que s'han fet demandes per ajuts per material escolar.

Durant la jornada de portes obertes o a les reunions en primer de la ESO, algunes famílies sí que pregunten sobre el servei de menjador. Des del centre es relaciona amb la inèrcia de l'experiència de primària i no com la possibilitat d'una necessitat de conciliació i supervisió de l'alumnat més petit.

- **Volum i característiques de l'alumnat**

No es tenen dades.

- **Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió**

Quan es va eliminar el servei de menjador, un grup de famílies, articulades per l'AMPA, va preparar un sondeig per saber si els interessaria continuar el servei i la resposta majoritària va ser que no.

Excepcionalment, es proposen solucions quan l'alumnat s'ha de quedar a dinar amb una carmanyola que escalfen al microones de la sala del professorat. Per exemple, l'alumnat de 4rt que participa en un projecte d'emprenedoria que implica dues tardes, l'alumnat de batxillerat que està a l'etapa final del treball de recerca i té tutoria a la tarda, o l'alumnat castigat que es queda dimecres a la tarda.

Per altra banda, han organitzat l'horari per disposar de dos estones d'esbarjo per garantir el menjar i el descans de l'alumnat que afavoreix el rendiment acadèmic.

Anàlisi de les alternatives		
Alternativa	Avantatges	Inconvenients
Alternativa 1: impuls a l'ESO del Pacte de Reforma Horària	- No es comparteix la visió sobre els beneficis de la jornada partida. - Per al professorat només implicaria un canvi en la distribució de les hores, no un augment. Es retornaria a la jornada anterior.	- Es preveu molta resistència de la comunitat educativa, especialment, per part del professorat. - L'alumnat acabaria la jornada lectiva més tard i dificultaria poder fer extraescolars. Algunes activitats per l'alumnat de secundària s'han adaptat a l'horari intensiu i comencen a les 15:30h. Si la sortida de la tarda coincidís amb les escoles de primària, no es podria fer. - S'hauria de garantir suficient temps al migdia per oferir la possibilitat de dinar a casa. Això allargaria la jornada lectiva. - Podria afavorir l'absentisme de tarda. - S'hauria de garantir que el servei funciona tots els dies de la setmana i no només els dies que hi ha tarda lectiva. - Es considera que la jornada partida empitjoraria el rendiment acadèmic. - Els centres no tenen espais disponibles.
Alternativa 2: manteniment de la jornada intensiva assegurant un servei de menjador al final de la jornada	- Afavorir que les famílies no haguessin d'escollir entre instituts públics i concertats en funció de necessitats de conciliació i supervisió. - Es manté l'organització horària actual.	- S'hauria de garantir les beques per assegurar el compromís d'un mínim d'alumnes usuaris i garantir la sostenibilitat del servei. - Seria necessari promoure que fos un servei obert a tot l'alumnat i treballar l'adhesió d'aquell menys vulnerable per no convertir-lo en un espai estigmatitzat. Podria esdevenir un model segregador. - S'hauria de garantir el servei de transport escolar per l'alumnat resident al municipi del Papiol que s'escolaritza a Molins de Rei. Es podrien organitzar torns. - Els centres no tenen espais disponibles.
Alternativa 3: servei de menjador per l'alumnat d'ESO extern a l'institut	- Permet optimitzar recursos.	- El municipi no disposa d'equipaments adequats que compleixin amb els requisits d'espai i higiene. - La ubicació dels instituts (en zones oposades) obligaria a trobar un espai entremig i allargar el temps de desplaçament, retardant encara més l'hora de dinar. Habilitar dos espais seria encara més complicar. - Podria esdevenir un model segregador i l'alumnat podria acabar abandonant el servei. - S'hauria de garantir el servei de transport escolar per l'alumnat resident al municipi del Papiol que s'escolaritza a Molins de Rei. Es podrien organitzar torns.
Conclusions del municipi	Es considera que la millor alternativa és la 2, ja que al municipi la jornada intensiva està molt normalitzada i no hi ha gaire demanda. Es posa de manifest que s'hauria de prioritzar la implementació d'un servei obert a totes les famílies perquè fos integrador, però assegurant que aquelles famílies que tenen una situació econòmica vulnerable i que tenen beca a primària puguin optar a beques.	

OLESA DE MONTSERRAT

Dades bàsiques del municipi

Habitants (any 2022)	24.272
Renda familiar disponible per habitant (milers d'euros, any 2022)	19.140 € (mitjana comarcal: 19.229 €)
Característiques territorials (nuclis o disseminats)	2

Centres públics de secundària	Institut Creu de Saba (de 8 a 14:30h). Institut Daniel Blanxart i Pedrals (de 8 a 14:30h).
-------------------------------	---

Persones entrevistades

Yolanda Balcells	Tècnica d'educació de l'Ajuntament d'Olesa de Montserrat
Margarita Ruiz	Serveis Socials de l'Ajuntament d'Olesa de Montserrat
Javier Morales	Director de l'INS Creu de Saba

Servei de transport escolar

- **Mobilitat i transport escolar al municipi**

Al municipi no hi ha servei de transport escolar.

Disponibilitat de servei de menjador

- **Serveis de menjador a l'ESO disponibles actualment al municipi**

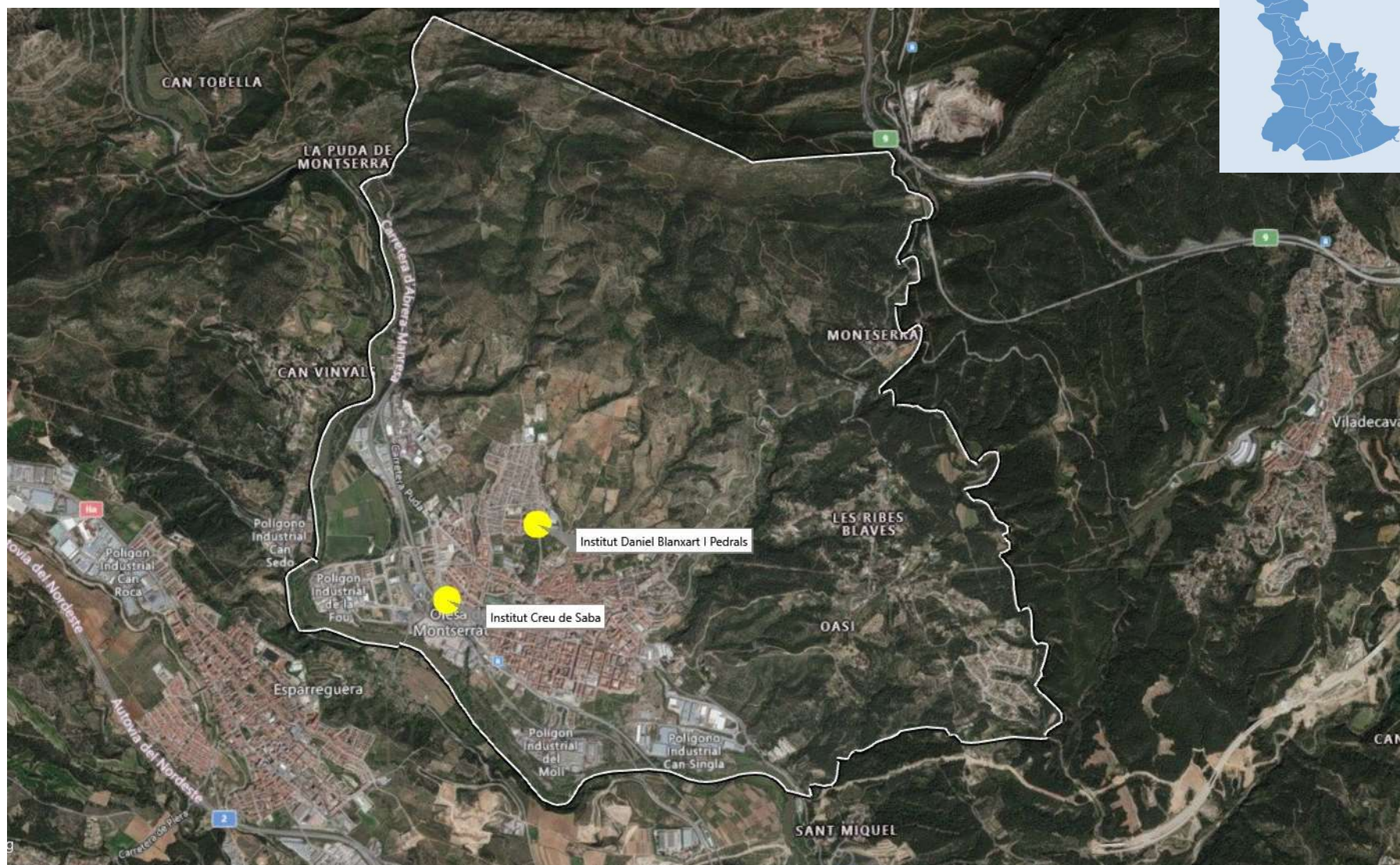
Actualment, no hi ha servei de menjador a cap dels dos instituts. A l'INS Daniel Blanxart i Pedrals tenen una cantina que està oberta al matí per l'esmorzar i les tardes, quan es fan els cicles formatius. Tot i així, cada any, a principi de curs, ofereixen el menjador, però com que els alumnes no ho sol·liciten, mai s'acaba engegant.

- **Menjador a secundària abans de la implementació de la jornada intensiva**

Hi havia servei de menjador als dos instituts, però tenien pocs alumnes usuaris.

OLESA DE MONTSERRAT

Localització dels instituts públics del municipi



Detecció de necessitats i resposta municipal

- **Necessitat detectada**

Es detecta que el canvi de primària a secundària és molt brusc i que a primer cicle d'ESO encara no tenen suficient autonomia. En aquest sentit hi ha necessitats de conciliació, sobretot entre les famílies de l'alumnat de primer cicle d'ESO.

Es detecta que bona part de l'alumnat dina sol a casa i es modifiquen els hàbits. Amb tot, ni des de pediatria ni els centres s'ha derivat a cap família amb necessitats d'alimentació no coberta o necessitats de supervisió i acompanyament durant l'àpat.

- **Volum i característiques de l'alumnat**

No hi ha una dada específica.

- **Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió**

Des de serveis socials s'ofereixen prestacions a les famílies que tenen pocs recursos econòmics per garantir l'alimentació, a través del Banc d'Aliments, targetes moneder per aliments frescos, aliments complementaris, etc. L'ajuntament té una bona dotació econòmica i la cobertura permet donar suport a unes 300 famílies.

Per altra banda, també s'ha rebut demanda de famílies amb beques parcials de menjador del Consell Comarcal per complementar la part no coberta.

→ El cas de l'INS Creu de Saba

- **Mobilitat i transport escolar al municipi**

Al municipi no hi ha transport escolar. La majoria d'alumnat del centre viu a poca distància i es desplaça caminant o en transport públic.

Una minoria viu a la urbanització de Ribes Blaves i es desplaça en cotxe o transport públic.

- **Serveis de menjador a l'ESO disponibles actualment al municipi**

Actualment no tenen servei de menjador ni tampoc servei de cantina. Mantenen l'espai de la cantina, que és gran i està perfectament equipat.

Havien tingut cantina però amb les restriccions sanitàries de la pandèmia es va tancar i no s'ha reobert. L'any passat van començar un programa en què una empresa (alimentació LM) subministra una sèrie d'aliments i amb la participació dels alumnes de 4t d'ESO es venen els productes a l'hora de l'esmorzar. Només es venen productes envasats: sucres envasats i entrepans amb pa de motlle.

- **Menjador a secundària abans de la implementació de la jornada intensiva**

Quan hi havia cantina, es va fer oferir un servei de menjador per alguns professors i alumnes, es però era molt deficitari i va desaparèixer temps abans del tancament definitiu de la cantina.

Abans de la implementació de la jornada intensiva sí que hi havia servei de menjador escolar. Es quedaven pocs alumnes, la majoria tenien beca.

- **Necessitat detectada**

No s'ha fet cap demanda de servei de menjador ni s'ha detectat directament cap cas de necessitats d'alimentació no coberta. Tanmateix, sí que s'ofereixen ajuts econòmics per material escolar, lectures socialitzades, eines digitals, etc.

El servei d'infermeria de Salut i Escola ha detectat alguna situació relacionada amb trastorns de la conducta alimentària, especialment entre noies que amaguen o tiren l'esmorzar.

- **Volum i característiques de l'alumnat**

No es tenen dades.

- **Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió**

Recentment s'ha implementat el projecte per reprendre la cantina amb l'alumnat de 4rt d'ESO.

El professorat té disponibles aliments per oferir a l'alumnat que no porta esmorzar, incloent opcions per intolerants al gluten. El reglament intern del centre preveu un treball de conscienciació sobre la responsabilitat d'adquirir hàbits saludables.

Anàlisi de les alternatives		
Alternativa	Avantatges	Inconvenients
Alternativa 1: impuls a l'ESO del Pacte de Reforma Horària	- No es comparteix la visió de la millora educativa que podria afavorir la jornada partida. - Es garanteix un servei de menjador com a espai integrador i normalitzat.	- Podria promoure l'absentisme de tardes. - El centres no tenen suficient espai disponible per implementar el servei de menjador. - Els canvis d'aquesta índole s'han de focalitzar en la millora educativa i no en temes de conciliació. La jornada intensiva ha millorat el rendiment de l'alumnat perquè les tardes generen molts conflictes. - Se suposa que la jornada partida xoca amb els drets laborals del professorat i els plantejament organitzatius dels centres. - No es correspon amb una reforma horària a l'àmbit laboral de les famílies, per tant, tampoc resol les necessitats de conciliació.
Alternativa 2: manteniment de la jornada intensiva assegurant un servei de menjador al final de la jornada	- Es garanteix un servei de menjador com a espai integrador i normalitzat.	- Si la majoria de l'alumnat dina a casa, podria esdevenir un model segregador. - El centres no tenen suficient espai disponible per implementar el servei de menjador. - L'alumnat dels centres viu a poca distància, per tant, no es considera que dinin massa tard. - S'hauria de garantir que fos un espai educatiu amb monitoratge que pogués acompanyar i donar continuïtat a la tasca del centre. - No garanteix l'acompanyament de l'alumnat a la tarda, per tant, no té gaire impacte a nivell de conciliació. - Augmenta la despesa dels centres, que han de fer front als subministraments vinculats al servei. - Podria no ser rendible econòmicament per les empreses i posar en perill la continuïtat del servei. - L'alumnat prefereix dinar a casa i podria haver absentisme al servei.
Alternativa 3: servei de menjador per l'alumnat d'ESO extern a l'institut	- Permet optimitzar recursos i garantir la sostenibilitat del servei. - Es garanteix l'àpat i acompanyament a l'alumnat més vulnerable. - A nivell logístic no implica canvis per als centres educatius.	- El municipi té una experiència semblant, impulsant un menjador social que no va funcionar. La gestió és molt complexa. - És un model segregador i estigmatitzador perquè esdevé un espai exclusivament utilitzat per l'alumnat en situació de vulnerabilitat.
Conclusions del municipi	No hi ha consens. L'alternativa 1 seria ideal si anés acompanyada d'una reforma horària a la resta d'àmbit socials. Però des del punt de vista municipal, la més viable és l'alternativa 2, i des dels centres amb manca d'espais, és l'alternativa 3. Es posa molt d'èmfasi en garantir que el servei de menjador sigui un espai educatiu amb supervisió i acompanyament per l'alumnat.	

PALLEJÀ

Dades bàsiques del municipi

Habitants (any 2022)	11.593
Renda familiar disponible per habitant (milers d'euros, any 2022)	23.181 € (mitjana comarcal: 19.229 €)
Característiques territorials (nuclis o disseminats)	5

Centres públics de secundària Institut Pallejà (de 8 a 14:30h).

Persones entrevistades

Lluís Sebastià Cortés	Coordinador de l'Àrea de Serveis a les Persones de l'Ajuntament de Pallejà
Carmelo Medina	Director de l'INS Pallejà

Servei de transport escolar

• Mobilitat i transport escolar al municipi

Gairebé tot l'alumnat del municipi s'escolaritza a l'INS Pallejà. La majoria de l'alumnat es desplaça caminant, en patinet o bicicleta. La distància màxima és d'1km. L'alumnat de Font Pineda (la urbanització que queda més lluny) té un servei de transport que es diu FontPiBus i triga uns 20 minuts.

També hi ha alguns alumnes de Molins de Rei, Sant Andreu de la Barca, Sant Boi i Sant Vicenç dels Horts. Aquests es desplacen amb el ferrocarril.

Disponibilitat de servei de menjador

• Serveis de menjador a l'ESO disponibles actualment al municipi

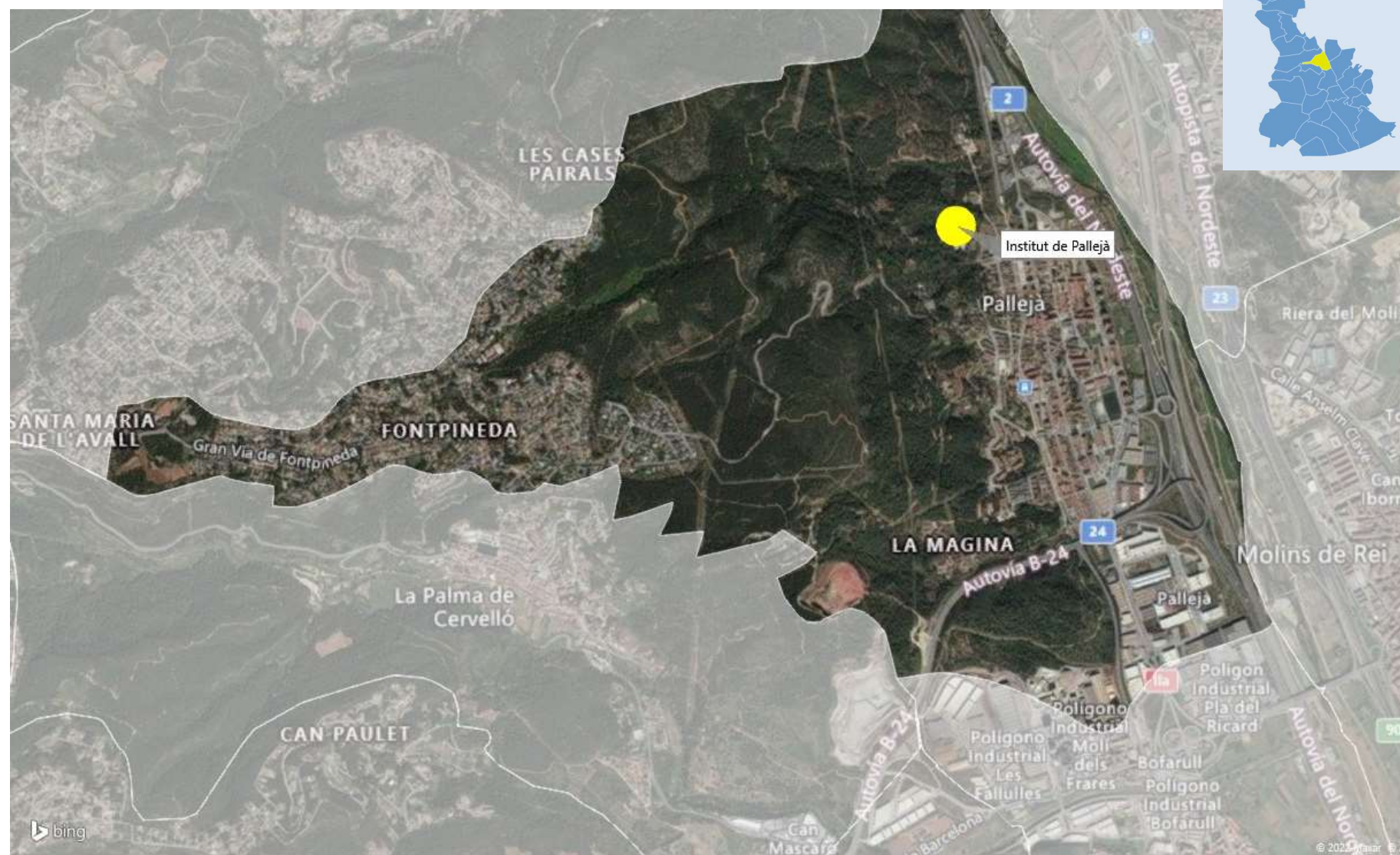
L'institut té una cantina amb una cuina molt petita. Durant l'estona del pati s'ofereixen entrepans freds i calents, brioixeria, refrescos i cafès. Al migdia s'ofereix un servei de menjador de molta qualitat. Cap alumne s'hi queda però se segueix oferint des de que va començar la jornada intensiva. Només el fa servir el professorat. Ofereix un menú molt saludable amb opcions veganes i vegetarianes. Té un cost de 7€. L'aforament màxim és de 50 persones.

Des de fa 4 anys també s'ofereix servei de carmanyola i servei de menjador per l'alumnat, però cap alumne en fa servei.

• Menjador a secundària abans de la implementació de la jornada intensiva

Anteriorment a l'any 2002, l'institut estava situat en mòduls prefabricats. Abans de la implementació de la jornada intensiva hi havia menjador escolar a la mateixa cantina. El màxim d'alumnes que es quedava eren uns 50. Majoritàriament eren alumnes de Font Pineda i de primer cicle de l'ESO. Al canviar la jornada començaven el curs amb 10-15 alumnes usuaris del menjador i s'acabava buidant abans d'acabar el primer trimestre.

Localització dels instituts públics del municipi



Detecció de necessitats i resposta

- **Necessitat detectada**

L'habitatge ha pujat molt a Pallejà i això ha acabat expulsant a moltes famílies, sobretot les de perfils més vulnerables. Hi ha alguns casos de persones amb ocupacions de baixa qualificació que tenen menys recursos econòmics, però sense fills o sense fills a l'etapa de secundària.

A Pallejà no hi ha detectada aquesta necessitat ni alumnat de risc que tingui pendent de resoldre una necessitat no coberta en alimentació. Si n'hi ha, són molt pocs casos.

Tampoc s'ha detectat la necessitat de millora els hàbits o l'alimentació de l'alumnat.

Puntualment, alguna família ha preguntat pel servei de menjador durant les portes obertes perquè tenen necessitats de conciliació i/o supervisió, però sovint no acaben sent usuàries del servei. L'alumnat de fora del municipi tampoc s'ha interessat.

Les famílies de l'alumnat que es queda sol, s'ho gestionen. Alguns van a casa dels avis, altres deixen el menjar preparat només per a escalfar, dinen a casa de la tieta, etc.

- **Volum i característiques de l'alumnat**

No hi ha cap estimació calculada, tot i que la detecció de NESE B permet tenir una aproximació a les necessitats més concretes per part del centre.

No hi ha alumnat en situació de risc d'aquestes característiques al municipi. Només s'han detectat 5 o 6 casos molt puntuals que es resolen directament amb ajudes directes a les famílies per assegurar l'aliment.

- **Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió**

Des de serveis socials es donen ajudes directes quan fa falta a les famílies segons es valori en el pla de treball. Des de fa un temps es porta a terme una metodologia de treball no assistencialista, s'espera a que les famílies es mobilitzin i manifestin les seves necessitats.

Actualment, hi ha un govern molt sensible a aquests temes de vulnerabilitat i alimentació, però realment no hi ha mancances en l'accés a l'alimentació.

L'institut té cantina amb un bon servei de cuina i no seria difícil poder oferir uns àpats després de la jornada lectiva, sobretot dilluns i dimarts que el professorat es queda a fer reunions. La resta de dies, no sé si sortiria a compte i s'hauria de valorar una altra alternativa.

L'empresa actual es podria fer càrrec d'un servei de menjador per 20-25 alumnes. Però el servei ja s'ofereix i ningú s'hi apunta, o sigui que depèn de les famílies. Cada curs s'informa a les famílies.

Des de l'institut també s'ha plantejat diferents alternatives des de fa 4 anys, com oferir un àpat de menú i un servei-espai de carmanyola, s'han fet des de les empreses que han gestionat la cantina i el servei de menjador del professorat, però no hi ha cap alumne usuari.

Anàlisi de les alternatives		
Alternativa	Avantatges	Inconvenients
Alternativa 1: impuls a l'ESO del Pacte de Reforma Horària	- No es comparteix la visió sobre els beneficis del canvi de jornada lectiva. S'al·ludeix a la falta d'evidències. - Es podria garantir una alimentació saludable. - Permet avançar l'hora de dinar a una franja més saludable.	- L'espai és petit i no es poden quedar tots els alumnes. Implicaria haver de fer torns i l'espai del migdia seria massa llarg, ajornant també la sortida a la tarda. - Es preveu una forta resistència per part del professorat. - S'hauria de retardar l'inici de les extraescolars. - La proposta horària va contra la preferència de les famílies i la comunitat educativa. El 90% de les famílies està d'acord amb la jornada intensiva.
Alternativa 2: manteniment de la jornada intensiva assegurant un servei de menjador al final de la jornada	- Permet resoldre la necessitat alimentària de les famílies i l'alumnat més vulnerable al mateix centre. - No es modifica l'horari i es manté la jornada intensiva amb tots els seus beneficis (millora del rendiment, possibilitat de fer extraescolars a partir de les 16h i fer-ne dues en una mateixa tarda, etc.). - Es podria garantir una alimentació saludable. - El centre ja disposa de cantina on una empresa ja ofereix el servei actualment. Seria assumible donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta de 20 alumnes màxim.	- No seria sostenible a nivell econòmic perquè es quedarien pocs alumnes. Es pressuposa que només es quedarien els alumnes vulnerables perquè ja existeix el servei de menjador i ningú en fa ús. - Es reconeix l'efecte estigmatitzador, però resoldre la necessitat alimentària de les famílies i l'alumnat més vulnerable va per davant. - L'alumnat prefereix dinar a casa. - Seria desitjable que l'alumnat que ho necessita pogués tenir beca, però hi ha força escepticisme.
Alternativa 3: servei de menjador per l'alumnat d'ESO extern a l'institut		- Si és un grup petit es podria fer al centre i no hi ha necessitat de buscar un espai extern. - No seria sostenible a nivell econòmic perquè es quedarien pocs alumnes. - El municipi no disposa d'espais municipals adequats. - Comportaria problemàtiques en relació a la titularitat dels espais i les responsabilitats.
Conclusions del municipi	Hi ha consens en què l'alternativa 2 seria la més viable. Al municipi hi ha sensibilitat en relació a les situacions de vulnerabilitat de les famílies del territori, no són moltes i hi ha disponibilitat de recursos.	

SANT ANDREU DE LA BARCA

Dades bàsiques del municipi

Habitants (any 2022)	26.965
Renda familiar disponible per habitant (milers d'euros, any 2022)	17.218 € (mitjana comarcal: 19.229 €)

Característiques territorials (nuclis o disseminats)

1

Centres públics de secundària

Institut de Sant Andreu (de 8 a 14:30h).
Institut El Palau (de 8 a 14:30h).
Institut Montserrat Roig (de 8 a 14:30h).

Persones entrevistades

Maria Lladó

Tècnica d'educació de l'Ajuntament de Sant Andreu de la Barca

Carolina Homar

Tècnica de Serveis Socials de l'Ajuntament de Sant Andreu de la Barca

Cap institut ha respost les demandes d'entrevista

Servei de transport escolar

• Mobilitat i transport escolar al municipi

El municipi no té servei de transport escolar.

Als centres de Sant Andreu de la Barca s'escolaritza alumnat resident de les urbanitzacions properes de Corbera de Llobregat i Castellví de Rosanes, però tampoc tenen transport escolar perquè no són el seu centre de referència.

Disponibilitat de servei de menjador

• Serveis de menjador a l'ESO disponibles actualment al municipi

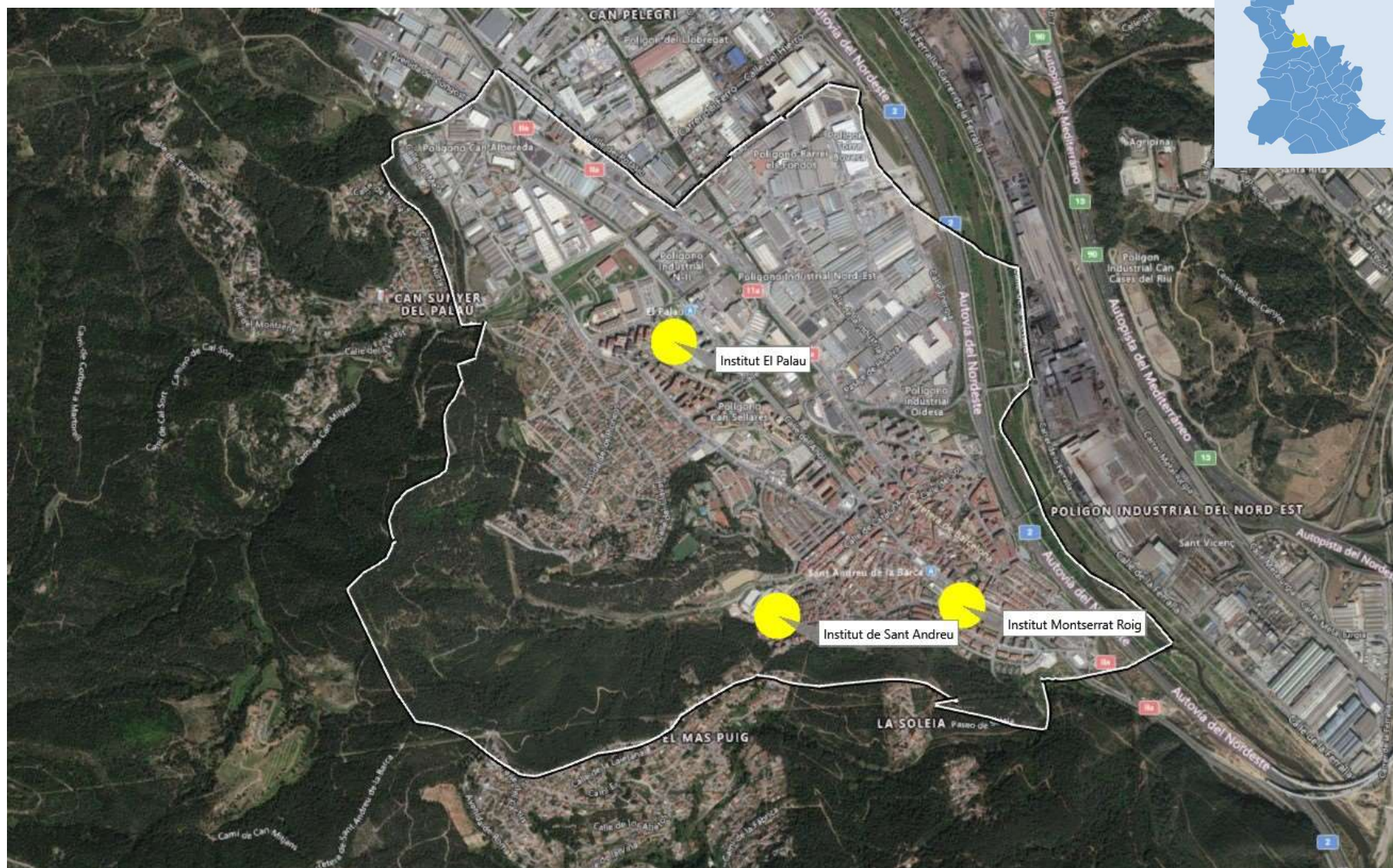
Cap dels instituts té servei de menjador ni cantina.
L'INS de Sant Andreu comparteix espais amb una escola d'infantil i primària, però no fa ús del menjador.

• Menjador a secundària abans de la implementació de la jornada intensiva

Abans, a l'INS El Palau hi havia cantina que oferia esmorzars. Al migdia feia entrepans.

SANT ANDREU DE LA BARCA

Localització dels instituts públics del municipi



Detecció de necessitats i resposta municipal

• Necessitat detectada

S'ha detectat preocupació entre les famílies dels infants de sisè de primària pel canvi d'etapa i la necessitat de supervisió i conciliació. La majoria recorren a altres familiars perquè estiguin al migdia i la tarda, sobretot amb l'alumnat de primer cicle d'ESO.

• Volum i característiques de l'alumnat

No hi ha una detecció especificada. Però es disposen d'alguns indicadors:

- El curs passat es van donar 33 beques a sisè de primària per motius econòmics. I es van tramitar 9 sol·licituds de beques de menjador per secundària que es van rebutjar perquè no complien els requisits, degut a que l'institut no té servei de menjador.
- Hi ha unes 450 famílies usuàries del Banc d'Aliments i 250 de les targetes moneder (dada no desagregada per edat).

• Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió

Des de Serveis Socials es donen ajuts a les famílies a través del Banc d'Aliments i les targetes moneder.

Actualment, s'està construint un nou equipament per al menjador social. Es planteja la possibilitat de repensar el servei i obrir un espai més intergeneracional per cobrir les necessitats de la població més jove.

Es planteja la possibilitat d'oferir un programa d'acompanyament a les tardes amb un component socioeducatiu i de lleure posterior al menjador, per poder donar resposta a les necessitats de conciliació i supervisió dels adolescents.

El curs 2017-2018 es va fer una experiència pilot amb un grup de 7-8 alumnes amb problemes conductuals al centre. Després de la jornada lectiva se'ls oferien l'àpat i acompanyament educatiu al Centre Obert. Era un recurs 100% finançat per l'ajuntament. El menjar corria a càrrec d'un càterring.

La iniciativa no va funcionar perquè els adolescents no participaven de forma voluntària. Això creava més conflictes i absentisme. Es va deixar de fer abans d'acabar el curs.

Es podria aprofitar l'espai de les escoles bressol per oferir un servei de menjador interescolar, on també l'alumnat de secundària pugui tenir un àpat amb gent del seu perfil i edat. En definitiva, espais comunitaris i intergeneracionals.

Anàlisi de les alternatives		
Alternativa	Avantatges	Inconvenients
Alternativa 1: impuls a l'ESO del Pacte de Reforma Horària	- Dinar abans afavoreix tenir millors hàbits de son i alimentació.	- Manca d'espais per oferir el servei i/o incapacitat econòmica dels instituts per fer reformes i adequar els espais disponibles. - Es preveu la oposició del professorat i un conflicte laboral pel canvi de jornada lectiva. - Es creu que el rendiment acadèmic a les tardes podria ser més baix. - Les famílies s'han organitzat en funció de l'horari actual i podrien estar contra aquest canvi que, a més, els implicaria un cost extra. - La voluntat de l'alumnat és marxar a casa per dinar.
Alternativa 2: manteniment de la jornada intensiva assegurant un servei de menjador al final de la jornada	- És un model que ja s'està aplicant en alguns territoris amb l'alumnat en situació de vulnerabilitat i que garanteix l'àpat, acompanyament educatiu i la participació en activitats de lleure. - Es podria vincular a iniciatives educatives en clau Educació 360 per promoure el servei de menjador escolar, entès com una pausa i un espai que vincula diferents espais educatius. - Garanteix l'alimentació saludable i els hàbits saludables (evitar menjar sol i/o la sobreexposició a pantalles) sense modificar l'horari lectiu.	- Podria esdevenir una alternativa segregadora. Els projectes específics ja ho són perquè només participa l'alumnat en situació de vulnerabilitat, però també es preveu que al menjador escolar hi acabaria anant una majoria d'alumnat d'aquest perfil amb beca.
Alternativa 3: servei de menjador per l'alumnat d'ESO extern a l'institut		- Manca d'equipaments disponibles i adequats per oferir el servei de menjador. - Esdevindria una alternativa segregadora. - Dificulta la vinculació amb una oferta educativa en horari de tarda. - Al municipi ja es va intentar fer al centre obert i no va funcionar la prova pilot.
Conclusions del municipi	L'alternativa 1 es considera la ideal en quan a hàbits saludables i proposta horària coherent. Tot i que s'aposta per l'alternativa 2, acompanyada d'una oferta d'activitats educatives a la tarda. Es planteja realitzar un sondeig per copsar la necessitat real del servei de menjador i la possibilitat de les famílies de poder fer front al cost –a excepció de les que tenen una situació de vulnerabilitat. Tanmateix, es menciona la necessitat d'aclarir qui ha de fer-se responsable de les despeses que podrien ocasionar aquestes propostes i el lideratge en el seu disseny i implementació. Es considera que el model dels instituts-escola pot ser un factor que faciliti una transició menys brusca entre l'etapa de primària i secundària, i, alhora, enllaci l'espai educatiu escolar amb les activitats no lectives. Es posa èmfasi en què l'alumnat necessita espais d'autonomia. Tenir la possibilitat de dinar a casa i poder gestionar el temps de la tarda es considera positiu i necessari. La jornada intensiva afavoreix aquests aprenentatges.	

SANT BOI DE LLOBREGAT

Dades bàsiques del municipi

Habitants (any 2022)	83.371
Renda familiar disponible per habitant (milers d'euros, any 2022)	16.724 € (mitjana comarcal: 19.229 €)
Característiques territorials (nuclis o disseminats)	1

Centres públics de secundària

Institut Camps Blancs (de 8 a 14:30h)
 Institut Ítaca (de 8 a 14:30h)
 Institut Joaquim Rubió i Ors (de 8 a 14:30h).
 Institut Marianao (de 8 a 14:30h)
 Institut Rafael Casanova (de 8 a 14:30h)

Persones entrevistades

Estrella Argüelles	Directora de l'Àrea d'Igualtat, Drets Socials i Ciutat Educadora de l'Ajuntament de Sant Boi de Llobregat
David Coca	Cap del Servei de Ciutat Educadora de l'Ajuntament de Sant Boi de Llobregat
Lídia Ferré	Directora de l'INS Camps Blancs
Anna Aparicio	Directora de l'INS Joaquim Rubió i Ors

Servei de transport escolar

- **Mobilitat i transport escolar al municipi**

Només l'alumnat d'un centre d'educació especial del municipi té transport escolar.

Disponibilitat de servei de menjador

- **Serveis de menjador a l'ESO disponibles actualment al municipi**

La disponibilitat varia molt en funció de l'institut. Hi ha servei de menjador a l'INS Marianao (cantina que prepara plats combinats o entrepans calents a demanda) i a l'INS Camps Blancs (cantina amb cuina que prepara menús 7,95€).

A l'INS Joaquim Rubió i Ors tenen una cantina que ofereix servei d'esmorzars a l'hora del pati.

- **Menjador a secundària abans de la implementació de la jornada intensiva**

Abans de la implementació de la jornada intensiva, hi havia servei de menjador a l'Institut Rafel Casanova, Ítaca, Joaquim Rubió i Ors i a l'Institut Marianao. Aquest darrer ho feia en una cantina que preparava menús.

Alguns centres han mantingut els espais i altres els han reconvertit per altres usos.

Quan es va canviar de jornada, coincidint amb la crisi econòmica del 2008, es va detectar molta necessitat i es van mobilitzar recursos. Actualment, no és un tema prioritari i no està en l'agenda política tot i la situació d'algunes famílies.

SANT BOI DE LLOBREGAT

Localització dels instituts públics del municipi



Detecció de necessitats i resposta municipal

- **Necessitat detectada**

S'ha detectat una major desprotecció de l'alumnat quan passa a l'etapa de secundària relacionada amb l'alimentació i la falta de supervisió i conciliació de les famílies. D'aquesta situació es deriva l'adició a les pantalles, la manca d'hàbits saludables, l'alimentació no nutritiva, els trastorns de la conducta alimentària, etc.

El municipi (com molts altres) té mals indicadors entre els i les adolescents: consum excessiu de pantalles i internet, agressivitat, soledat i poca supervisió, problemes emocionals, mala alimentació, etc.

- **Volum i característiques de l'alumnat**

No hi ha una estimació.

L'únic indicador són el número de beques a primària (no es disposa de la dada concreta de l'alumnat de sisè) i són 1.400.

- **Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió**

Serveis socials dona resposta a les necessitats d'alimentació no coberta a través de diverses propostes: ajuts econòmics a les famílies per l'alimentació, Xec Proinfància, reforç dels berenars als centres oberts amb aliments saludables (llet, entrepans, fruita, etc.).

Es valora que l'espai de menjador sigui un espai educatiu per l'alumnat i de conciliació per les famílies. En aquest sentit, hauria d'anar acompanyat d'una oferta d'activitats educatives en horari no lectiu per garantir oportunitats per tots els adolescents.

Des de l'Ajuntament s'ha anat reivindicant la necessitat de cobrir aquestes necessitats a través d'un recurs universal i un servei de menjador educatiu i socialitzador. Cap administració supralocal ha recolzat ni ha donat suport a aquestes demandes.

Inicialment, quan es va fer el canvi de jornada, es van mobilitzar més esforços i es va intentar fer pressió política per continuar cobrint l'àpat dels dinars als instituts. Cal tenir en compte, a més, que va coincidir amb els pitjors anys de la crisi econòmica i que el nombre de famílies amb dificultats era màxima. Però amb el temps s'han diluït el tema, ja no està a l'agenda política, no hi ha mobilització social i les famílies s'adapten de manera individual fins que s'acostumen i ho prefereixen.

Es parla d'una situació de "indefensió apresada".

→ El cas de l'INS Camps Blancs

- **Mobilitat i transport escolar**

Actualment no hi ha servei de transport escolar.

- **Servei de menjador actual**

Hi ha una cantina que ofereix servei d'esmorzars, dinar i berenar per l'alumnat de FP. Té un aforament de 30 persones aproximadament.

El preu del menú de migdia és de 7,2€, s'elabora a la cuina de la cantina. No té servei de monitoratge.

L'alumnat de cicles formatius és qui més utilitza la cantina per dinar, perquè no tenen temps d'anar a casa quan tenen classes pel matí i pràctiques a la tarda. No hi ha cap alumne d'ESO que dini a la cantina.

Actualment, no hi ha cap alumne amb beca de menjador.

- **Menjador abans de la implementació de la jornada intensiva**

La cantina és un servei que funciona des d'abans de l'any 2000. Des d'aleshores s'ha licitat 3 vegades.

Abans havien tingut alumnat amb beca de menjador a través de serveis socials, i el centre havia ofert ajuts individuals. L'espai de migdia era d'1h30 aproximadament quan es feien tres tardes lectives.

L'alumnat preferia dinar a casa, fins i tot aquells que tenien transport escolar. Hi havia una desena d'alumnes usuaris del servei de menjador escolar.

Abans d'implementar les zones educatives, el centre escolaritzava alumnat a primer d'ESO de l'altra extrem del municipi. Es va oferir un servei de transport escolar a l'inici i al final de la jornada. No cobria els trajectes del migdia.

Amb el canvi de jornada va baixar molt la demanda.

- **Necessitat detectada**

S'ha detectat alumnat en situacions de vulnerabilitat arran de la detecció de les NESE B, però no hi ha coneixement de com s'alimenta l'alumnat, en quines condicions i possibles necessitats d'alimentació no coberta.

Les famílies pregunten i demanen pel servei de menjador a les portes obertes, però després no l'utilitzen.

- **Volum i característiques de l'alumnat**

A 1r d'ESO hi ha 20 alumnes amb NESE B (per raons socioculturals i/o econòmiques). d'uns 70 alumnes de 1r d'ESO. I a sobre ens ha arribat matrícula viva després de les inscripcions. I més enllà dels NESE, amb necessitats d'atenció en tenim molts més. .

- **Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió**

El professorat ha tractat aquest tema en claustres, però tenen clar que l'experiència de fer tardes lectives no funciona.

Les activitats extraescolars de l'institut no funcionen, l'alumnat participa més en entitats del territori. Les que tenen sortida són els tallers d'estudi assistit i l'activitat esportiva vinculada al Pla Català de l'Esport. No es valora proposar cap solució perquè aquesta alumant pugui quedar-se a dinar per qüestions sobre la responsabilitat (entre l'hora de dinar i el començament de les activitats, entorn a les 16:30 h, el centre no es pot fer càrrec dels alumnes i aquestes no es poden quedar sense fer res a l'institut).

→ El cas de l'INS Joaquim Rubió i Ors

- **Mobilitat i transport escolar**

L'alumnat del centre resideix als voltants. No hi ha servei de transport escolar.

- **Servei de menjador actual**

Hi ha una cantina que, actualment, només ofereix servei d'esmorzars. En els últims anys s'ha treballat per millorar el servei de la cantina: opcions més saludables, etc. es vol fer una licitació nova perquè el servei que s'ofereix no agrada.

La cantina és un espai annexat al pati. Des de la pandèmia, han habilitat una barra exterior i despatxen al pati, no es pot entrar dins la zona de menjador.

No s'ofereix espai de carmanyola per l'alumnat. Els dimecres, pel grup que participa de l'activitat d'extraescolars de teatre, s'habilita una zona a la sala del professorat perquè mengin la seva carmanyola o entrepà.

L'alumnat que fa tallers d'estudi assistit els dilluns i dimecres dina a casa.

Puntualment, l'alumnat que té activitats a la tarda demana un entrepà a la cantina i recollir-lo abans que es tanqui.

- **Menjador abans de la implementació de la jornada intensiva**

Hi havia tres tardes lectives de 15 a 17h, amb 1h30 de pausa al migdia (entre les 13:30 i les 15h). Hi havia servei de menjador amb possibilitat d'obtenir beca del Consell Comarcal. La majoria de l'alumnat dinava a casa i eren pocs els usuaris del menjador, al voltant de 25-30 (aforament màxim de la cantina). En algun moment, i per la manca d'espais, s'havien hagut d'organitzar dos torns. Amb el canvi de jornada, es va mantenir el servei, però la demanda va baixar molt i el servei va anar canviant per mantenir beneficis. Es van deixar d'oferir menús i es va optar per fer plats combinats al mateix preu (6,5€ aproximadament). Les famílies estaven molt insatisfetes perquè la quantitat i la qualitat del menjar no era l'adequada i es va acabar tancant per falta d'usuaris.

- **Necessitat detectada**

Les famílies no fan demanda de menjador, però valoren que hi hagi opcions saludables al servei d'esmorzars. Es desconeix com és l'alimentació de l'alumnat a l'hora de dinar. No es recull informació al respecte.

S'ha detectat alumnat que no té supervisió i no dina fins que la família no torna de treballar.

A Educació Física i tutoria es treballa molt el tema d'hàbits saludables i la salut, però no s'ha preguntat mai explícitament sobre les necessitats no cobertes en alimentació.

- **Volum i característiques de l'alumnat**

No hi ha una estimació clara.

- **Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió**

Algunes famílies de l'AFA estan interessades en agafar la gestió de la cantina.

El claustre va exigir presentar el projecte de cantina a les persones que ho portaven des de feia més de 16 anys sense renovar contractes ni fer noves licitacions. Es va obligar a fer una proposta més saludable i que hi hagués opció de menjador. Es va fer aquest servei de menjador un temps i el propi professorat va intentar contribuir a que fos sostenible anant a dinar a la cantina, però el servei no era bo. L'espai tampoc és acollidor. Per tant no s'utilitza.

Anàlisi de les alternatives		
Alternativa	Avantatges	Inconvenients
Alternativa 1: impuls a l'ESO del Pacte de Reforma Horària	- És una alternativa que garanteix que el recurs pugui ser universal i integrador. - Les activitats no lectives i els tallers d'estudi assistit que es realitzen a la tarda podrien reforçar la implementació del menjador. - Proposa un horari més coherent que canvia la distribució de la jornada lectiva del professorat, però no modifica la dedicació total. Actualment el professorat ja treballa algunes tardes.	- La jornada intensiva està molt instaurada. - S'hauria de preveure l'habilitació i els recursos econòmics per adequar els espais per oferir servei de menjador. - Els equips docents poden tenir altres prioritats en l'ús d'espais polivalents. - Implica un augment de la càrrega de gestió per als centres. - Podria afavorir l'absentisme i la conflictivitat a les tardes, especialment en centres en entorns més desfavorits. - En centres amb formació professional de tardes, hi podria haver un problema de manca d'espai. - L'alumnat prefereix marxar a casa, fins i tot l'alumnat amb beca acaba renunciant.
Alternativa 2: manteniment de la jornada intensiva assegurant un servei de menjador al final de la jornada	- Es podria plantejar una licitació a nivell comarcal o municipal per facilitar la gestió del servei i assegurar uns estàndards. - Els centres podrien disposar de menjador propi o espai per oferir càtering.	- L'ajuntament té manca de recursos econòmics, però podria destinar una partida de beques per les famílies que no puguin assumir el cost extra del servei de menjador. - S'hauria de preveure l'habilitació i els recursos econòmics per adequar els espais per oferir servei de menjador. - Els equips docents poden tenir altres prioritats en l'ús d'espais polivalents. - Implica un augment de la càrrega de gestió per als centres. - Alguns centres tenen manca d'espai suficient per donar cabuda a un volum elevat d'alumnes usuaris al servei de menjador. - Hi ha una visió negativa de fer ús del servei de menjador a l'etapa de secundària entre l'alumnat, que prefereix dinar a casa. - Si no hi ha suficients usuaris, podria no ser rendible a nivell econòmic per l'empresa i posar en perill la sostenibilitat i continuïtat del servei. - S'hauria de valorar la conveniència d'oferir un servei amb monitoratge.
Alternativa 3: servei de menjador per l'alumnat d'ESO extern a l'institut	- És una opció que permetria donar cabuda a tota la necessitat si la demanda fos molt elevada i els centres no tinguessin suficient espai. - Permet agrupar alumnes de diferents centres. - Hi ha alguns centres cívics municipals que podrien donar cabuda a un servei de menjador. - Desvincular el servei podria facilitar canviar la visió negativa de l'alumnat i facilitar la participació en activitats educatives fora de l'horari lectiu.	- És una alternativa que segrega, tipus menjador social per adolescents. S'aposta per una proposta més universal i integradora.
Conclusions del municipi	- L'alternativa més desitjable és la 1, però es considera que la més viable és la 2. - La implementació del servei seria més viable si el Departament d'Ensenyaments donés un valor afegit al servei, a través dels Plans Educatius d'Entorn, per exemple. Això podria motivar alguns centres.	

SANT CLIMENT DE LLOBREGAT

Dades bàsiques del municipi

Habitants (any 2022)	4.170
Renda familiar disponible per habitant (milers d'euros, any 2022)	22.474 € (mitjana comarcal: 19.229 €)
Característiques territorials (nuclis o disseminats)	2

Centres públics de secundària	No té institut al municipi. El centre adscrit és l'INS Mestres i Busquets de Viladecans.
-------------------------------	--

Persones entrevistades

Roser Asensio	Tècnica d'Educació de l'Ajuntament de Sant Climent del Llobregat
Carol Orozco	Educadora social i Tècnica de Joventut de l'Ajuntament de Sant Climent del Llobregat

Servei de transport escolar

- **Mobilitat i transport escolar al municipi**

L'alumnat de secundària del municipi es desplaça a instituts d'altres municipis.

Tenen servei de transport escolar gratuït si s'escolaritzen al centre adscrit. Actualment s'omplen 4 autocars (180 alumnes). El trajecte més llarg és de menys de 30 minuts.

Disponibilitat de servei de menjador

- **Serveis de menjador a l'ESO disponibles actualment al municipi**

L'institut de referència no ofereix servei de menjador escolar. Si l'INS Mestres i Busquets tingués servei de menjador, l'alumnat de Sant Climent podria obtenir beques per l'àpat de dinar, de la mateixa manera que pel desplaçament.

- **Menjador a secundària abans de la implementació de la jornada intensiva**

La majoria de l'alumnat del municipi dinava a l'institut. El canvi es va viure amb desconcert i va suposar molta desprotecció entre els adolescents perquè passaven moltes hores sols.

SANT CLIMENT DE LLOBREGAT

Localització dels instituts públics del municipi



Detecció de necessitats i resposta municipal

- **Necessitat detectada**

Amb el canvi de jornada es va detectar desprotecció entre els adolescents, ja que les famílies no podien conciliar i passaven moltes hores sense supervisió. Això va provocar l'augment d'hàbits poc saludables i manca d'acompanyament.

El nivell de conflictivitat entre el jovent és molt alt, degut, entre altres factors, a la manca d'activitats extraescolars diversificades dirigides a la franja adolescent. El municipi no pot oferir moltes opcions i, els que poden, marxen als pobles del voltant.

També s'ha detectat que algunes famílies prefereixen els centres concertats perquè donen resposta a les necessitats de supervisió i conciliació amb el servei de menjador i un horari lectiu de tardes.

La població de Sant Climent de Llobregat no té un nivell de vulnerabilitat elevat i hi ha molta xarxa de suport entre el veïnat.

- **Volum i característiques de l'alumnat**

L'alumnat que es desplaça al centre de referència, 180, podrien estar interessats en fer ús del servei de menjador. També ho estarien les famílies amb un perfil més vulnerable.

- **Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió**

Des del municipi no s'ha plantejat cap solució a una problemàtica que s'ha detectat des de l'inici de la implementació d'la jornada intensiva.

Si hi hagués menjador a l'institut de referència, es creu que es quedaria una majoria de l'alumnat del municipi. A més, la majoria de famílies treballen fora del municipi i l'ús de la carmanyola està molt instaurat, també seria una opció oferir espais per poder dinar el menjar propi.

Anàlisi de les alternatives		
Alternativa	Avantatges	Inconvenients
Alternativa 1: impuls a l'ESO del Pacte de Reforma Horària	- Permet tenir un horari més saludable. - No implica un cost extra per les famílies perquè l'alumnat de Sant Climent tindria dret a beca. - Es podria començar a les 8h, afavorint el trànsit a l'etapa adulta i el desenvolupament de responsabilitats. - Per poder assegurar que és un servei universal i integrador, es podria complementar amb un espai de carmanyola amb supervisió per les famílies que volen utilitzar el servei però no volen o no poden fer front al cost extra. - A través de l'organització dels horaris i la metodologia es pot afavorir que les tardes lectives siguin profitoses.	- Els centres no tenen espais disponibles o suficients per oferir el servei de menjador. - Els instituts estan massificats i s'haurien d'organitzar torns si la demanda és molt elevada, allargant l'estona del migdia i ajornant la sortida a la tarda. - Es preveu resistències entre el professorat i la comunitat educativa. - Va en contra d'algunes iniciatives per implementar la jornada intensiva a les escoles d'infantil i primària. - Falta un debat seriós i amb evidències sobre els efectes de la jornada intensiva.
Alternativa 2: manteniment de la jornada intensiva assegurant un servei de menjador al final de la jornada	- Es garanteix l'àpat en un espai educatiu. - Facilita la vinculació del servei i cantina a projectes educatius del centre.	- Es mantenen els impactes negatius de la jornada intensiva. Segueix faltant un debat seriós i amb evidències sobre els efectes de la jornada intensiva, encara que s'opti per mantenir-la. Faria falta organitzar més descansos. - Caldria assegurar un servei de monitoratge i supervisió durant les estones d'esbarjo. - Es preveu que oferint el servei de menjador al final de la jornada lectiva només es quedi l'alumnat amb beca, provocant un efecte estigmatitzador i segregador. - Per garantir que sigui un temps educatiu, cal que el professorat s'avingui a implicar-se en la implementació i seguiment del servei de menjador. - El monitoratge ha d'estar format i tenir experiència en el treball amb adolescents.
Alternativa 3: servei de menjador per l'alumnat d'ESO extern a l'institut		- És molt complex en un territori com Sant Climent i/o que tingui molta demanda. - El municipi no té recursos suficients ni un equipament adequat per oferir un servei com aquest. - Es preveu que un cop arribi al municipi, l'alumnat prefereixi marxar a casa a dinar i s'absenti del servei. - Si l'espai està prop de l'institut, l'efecte estigmatitzador i segregador és més evident. Només s'hi desplaçaria l'alumnat becat.
Conclusions del municipi	- Per a qualsevol de les alternatives, la inversió pública hauria de ser elevada. - El servei de menjador escolar estaria en la línia de treball per combatre l'abandonament escolar, addiccions, trastorns de la conducta alimentària, temes de salut mental, etc. - Es posa èmfasi en què la reforma horària hauria d'impulsar un replantejament de l'educació secundària partint de les necessitats de la franja 12-16.	

SANT ESTEVE DE SESROVIRES

Dades bàsiques del municipi

Habitants (any 2022)	7.889
Renda familiar disponible per habitant (milers d'euros, any 2022)	17.555 € (mitjana comarcal: 19.229 €)
Característiques territorials (nuclis o disseminats)	14

Centres públics de secundària Institut Montserrat Colomer (de 8 a 14:30h)

Persones entrevistades

Pere Prats	Cap de l'Àrea de Serveis a les Persones de l'Ajuntament de Sant Esteve Sesrovires
Marisa Gómez	Tècnica d'Educació de l'Ajuntament de Sant Esteve Sesrovires
Natàlia Mayor	Directora de l'INS Montserrat Colomer

Servei de transport escolar

• Mobilitat i transport escolar al municipi

Hi ha uns servei de transport escolar per les urbanitzacions més llunyanes i l'horari del bus municipal s'organitza perquè l'alumnat de les urbanitzacions pugui tornar a casa. La majoria viuen al nucli urbà i es desplacen caminant.

El centre de secundària dona cobertura a l'alumnat del municipi i és centre adscrit pel de Castellví de Rosanes. Tenen un desplaçament de 30 minuts. Tot l'alumnat que dina a l'institut és del poble, perquè els de Castellví han d'agafar el transport escolar de tornada un cop finalitza la jornada intensiva.

Disponibilitat de servei de menjador

• Serveis de menjador a l'ESO disponibles actualment al municipi

Hi ha una cantina que fa àpats després de la jornada intensiva per a l'alumnat de secundària i batxillerat, de 14:30 a 15:30h. També funciona en horari d'esbarjo oferint servei d'esmorzar.

Hi ha 17 alumnes usuaris de diferents cursos que es mantenen estables. S'ofereix un menú saludable i divers, el servei és satisfactori.

Hi ha dos persones que s'encarreguen de servir el menja i supervisar. No fan servei de monitoratge perquè consideren que l'alumnat ja és molt autònom. L'alumnat participa parant taula i recollint després de dinar.

Hi ha alumnes que tenen autorització per sortir a les 15h i altres a les 15:30h. No es queden tots durant una hora perquè alguns ja comencen a les 15:30h l'activitat extraescolar.

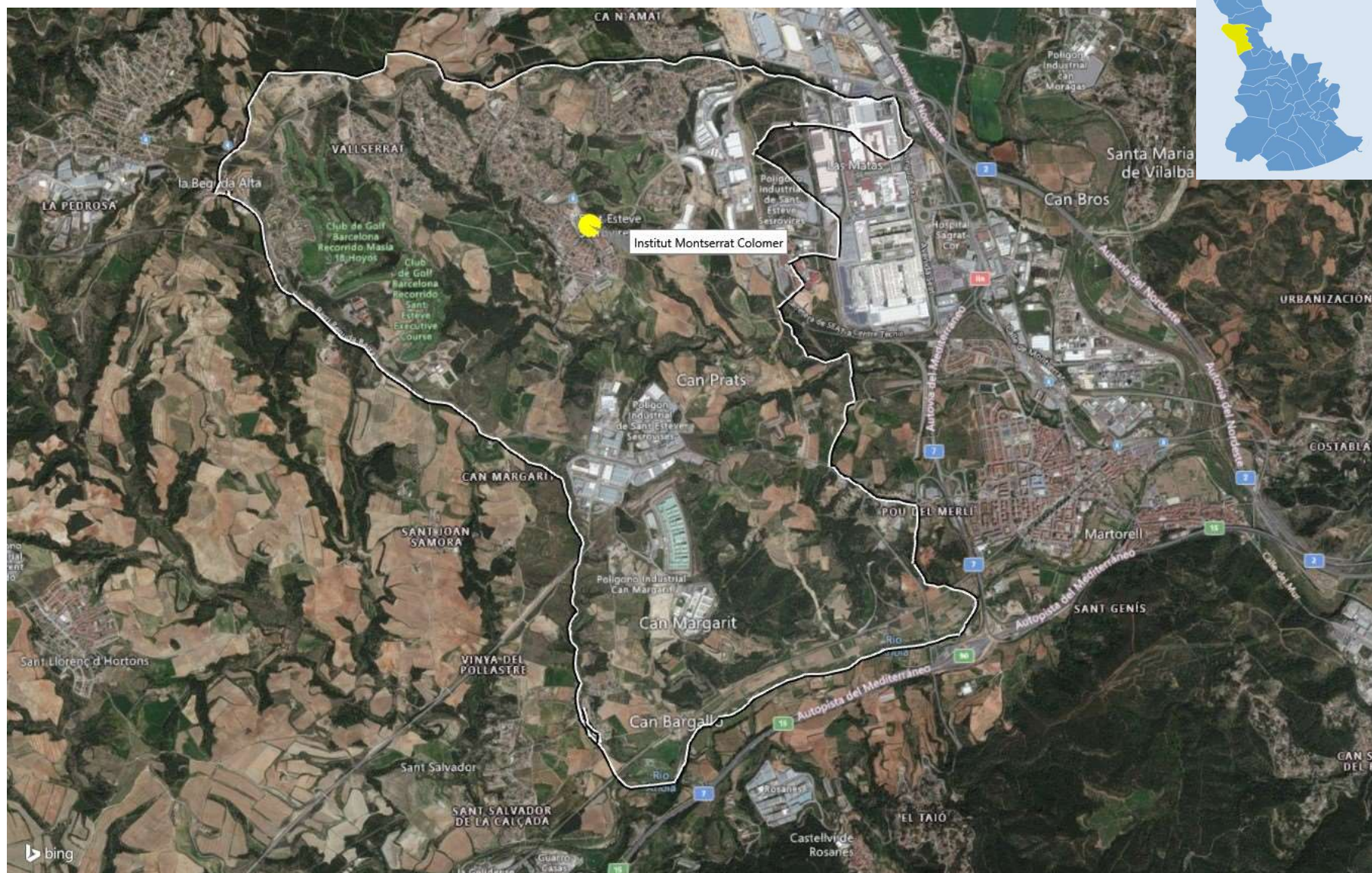
Es pot fer ús del servei esporàdicament avisant al càtering o al centre amb 24h d'antelació.

• Menjador a secundària abans de la implementació de la jornada intensiva

Abans també hi havia servei de menjador amb un càtering en dos torns per a 100 alumnes. Era molt problemàtic i generava molt conflictes.

SANT ESTEVE DE SESROVIRES

Localització dels instituts públics del municipi



Detecció de necessitats i resposta

- **Necessitat detectada**

Hi ha necessitat d'alimentació no coberta, però no s'ha fet una detecció específica des d'educació. Des del centre no indaguen en aquesta necessitat.

Les famílies del poble tenen molta xarxa de suport.

També s'han detectat necessitats de supervisió i conciliació per les famílies de l'alumnat de primer d'ESO i els adolescents del Centre Obert.

- **Volum i característiques de l'alumnat**

No hi ha una estimació concreta de la necessitat. S'al·ludeix a la grandària de l'institut i al possible volum de NESE B que es podria haver detectat.

- **Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió**

El poble és un municipi petit on hi ha molt de contacte amb la gent. Quan les famílies tenen una necessitat i fan una demanda, s'intenta donar resposta i coordinar-se per buscar solucions.

Al llarg d'aquests anys s'han implementat diversos propostes:

- Inicialment va haver demanda perquè les famílies tenien necessitats de conciliació i supervisió. Les famílies amb adolescents de 12 i 13 anys sí que van manifestar que no volien deixar-los sols a casa. L'ajuntament va cedir un espai per poder menjar de carmanyola. Es quedaven entre 3 o 4 nens. Es va donar cobertura a una necessitat concreta, sense voluntat de fer un projecte.

Es feia en un espai municipal prop de l'institut i després es podien quedar a la biblioteca esperant a que les famílies els recollissin. Es troba prop de l'institut i es desplaçaven caminant. Com que no hi havia personal a l'institut, no es va poder fer al centre.

- Des de serveis socials es du a terme l'Espai Obert per adolescents a partir de les 16:30h. Es va ampliar l'horari perquè poguessin anar a dinar de carmanyola amb una educadora. Va ser útil per supervisar l'alimentació i els hàbits, i poder treballar amb les famílies d'un perfil més vulnerable. Es continua fent, però no cada dia. Es crea un clima de confiança i proximitat que permet treballar moltes coses.
- Serveis socials també té línies d'ajuts molt directes a la ciutadania que donen cobertura en alimentació i altres temes.

L'institut ha volgut mantenir la cantina perquè feia anys que treballava amb l'empresa de càtering i també volien mantenir el servei de cantina de l'esmorzar, que té un volum important d'usuaris.

Des del centre es fa molta publicitat sobre el servei, sobretot entre les famílies que saben que deixen sols als seus fills.

La necessitat de conciliació i supervisió es cobreix amb el servei de menjador. Per les raons que siguin: perquè les famílies no es refien que mengi i mengi bé, etc. L'alumnat de primer d'ESO té 12 anys i no totes les famílies veuen clar que estiguin sols a casa per dinar.

Anàlisi de les alternatives		
Alternativa	Avantatges	Inconvenients
Alternativa 1: impuls a l'ESO del Pacte de Reforma Horària	- Hi ha els recursos i els equipaments estan disponibles. El servei funciona, només s'hauria de canviar l'horari.	- S'haurien d'acoblar totes les activitats de tarda (extraescolars, activitat esportiva, suport a l'estudi, etc). Al municipi hi ha molta oferta i l'alumnat hi participa molt. Els alumnes es poden organitzar millor l'estona lliure de la tarda per estudiar i fer activitats en un horari intensiu. - Es preveu resistències per part de la comunitat educativa. - El model horari va contra la voluntat d'algunes famílies del municipi d'implementar la jornada intensiva a primària. - Seria necessari plantejar una dinamització de patis educativa però que contempli l'estona del migdia com un moment de relaxació, desconnexió i esbarjo, sense activitats dirigides. L'alumnat que dina al centre necessita descansar com ho fa el que dina a casa.
Alternativa 2: manteniment de la jornada intensiva assegurant un servei de menjador al final de la jornada	- S'està implementant actualment i funciona. - L'espai és adequat, no implica desplaçament i coneixen al personal. - Es gestiona des de l'institut, el que es considera important perquè té un caire competencial per educar en hàbits i alimentació saludable.	- Caldria fer una exploració del volum d'alumnat usuari per garantir la sostenibilitat. - S'hauria d'aconseguir encabir a tots els alumnes en un sol torn. Dos torns no seria viable per: 1) l'alumnat porta des de les 8h tancat al centre i tenen ganes de sortir; 2) la majoria de l'alumnat té gana, els del segon torn porten menjar per picar mentre esperen i quan toca el seu torn ja no volen menjar res.
Alternativa 3: servei de menjador per l'alumnat d'ESO extern a l'institut	- Al municipi es va dur a terme una proposta semblant per donar resposta a una demanda molt concreta. Si la demanda és molt gran, es podria oferir un càtering.	- Es necessita un espai digne per menjar tranquil·lament un àpat saludable i desconnectar. - Ha de comptar amb elements per guardar i escalfar el menjar per garantir la seguretat alimentària. - Es plantegen dubtes i problemes al voltant de la responsabilitat i acompanyament de l'alumnat a l'equipament extern.
Conclusions del municipi	- L'alternativa 2 es considera la més idònia. S'està implementant actualment i dona resposta a una necessitat amb un servei de qualitat.	

SANT FELIU DE LLOBREGAT

Dades bàsiques del municipi

Habitants (any 2022)	45.642
Renda familiar disponible per habitant (milers d'euros, any 2022)	19.664 € (mitjana comarcal: 19.229 €)
Característiques territorials (nuclis o disseminats)	1

Centres públics de secundària	Institut Martí Dot Institut Olorda (de 8 a 14:30h).
-------------------------------	--

Persones entrevistades

Maria Rascón	Cap d'Educació de l'Ajuntament de Sant Feliu de Llobregat
Cristina Moga	Cap de Serveis Socials de l'Ajuntament de Sant Feliu de Llobregat
Ana Buenacasa	Directora de l'INS Olorda
Albert Pech	Secretari de l'INS Olorda

Servei de transport escolar

- **Mobilitat i transport escolar al municipi**

No hi ha servei de transport escolar al municipi. La majoria de l'alumnat d'ESO es del municipi i es desplaça en bus interurbà, patinet o caminant.

Disponibilitat de servei de menjador

- **Serveis de menjador a l'ESO disponibles actualment al municipi**

No hi ha servei de menjador a cap dels dos instituts públics.

A l'INS Martí Dot hi ha un obrador, una cuina, un restaurant pedagògic i una cafeteria perquè l'alumnat dels cicles formatius de cuina i gastronomia puguin fer les seves pràctiques.

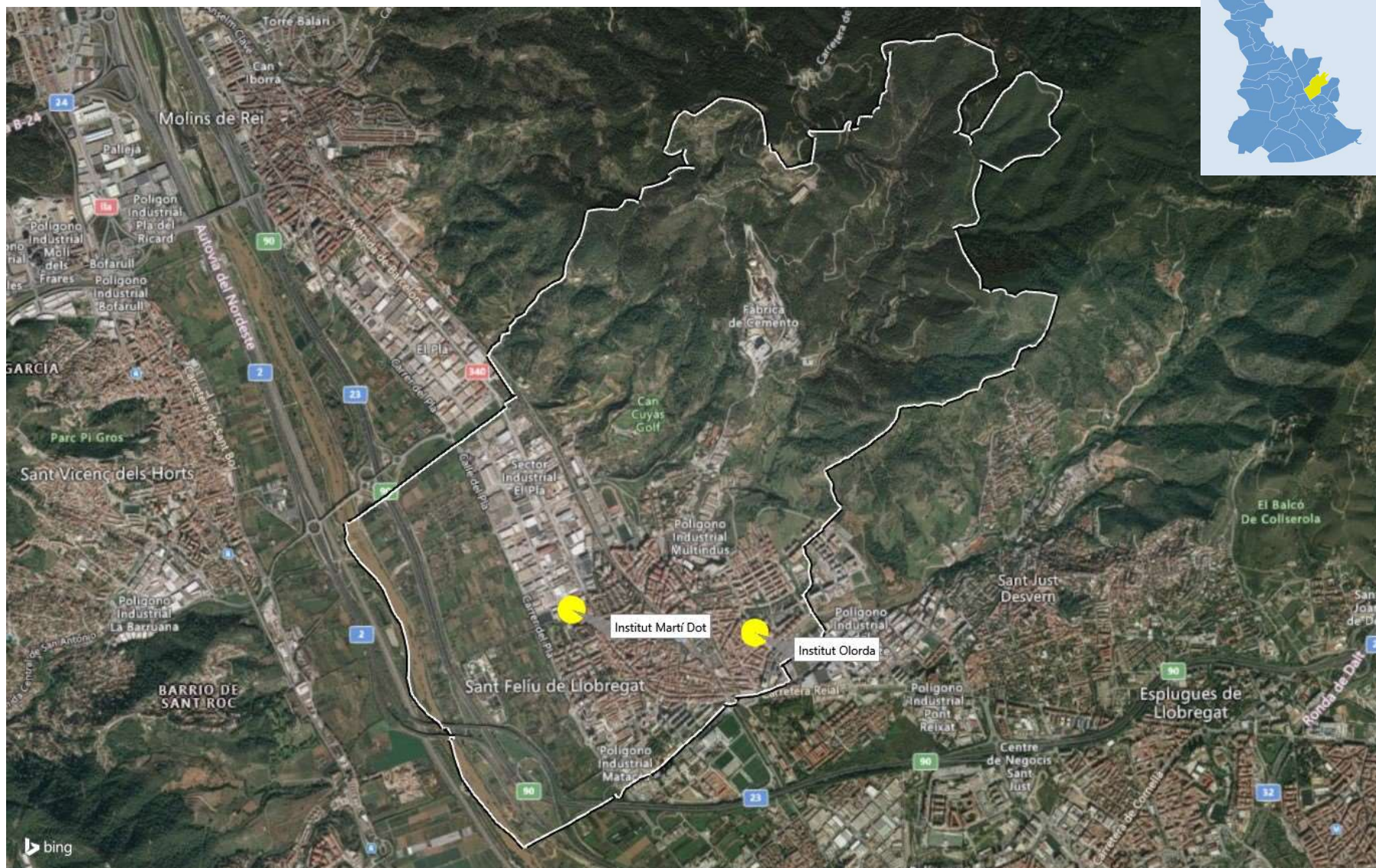
A l'INS Olorda, la cantina està tancada i l'espai s'utilitza com a aula. El centre té molts dèficits quan a instal·lacions.

- **Menjador a secundària abans de la implementació de la jornada intensiva**

Hi havia hagut servei de menjador.

SANT FELIU DE LLOBREGAT

Localització dels instituts públics del municipi



Detecció de necessitats i resposta municipal

- **Necessitat detectada**

Des de l'ajuntament es considera que son necessitats molt invisibilitzades perquè al no existir el servei de menjador, ja no es fa demanda. De totes maneres, no hi ha famílies que es trobin en una situació de vulnerabilitat tan greu com per tenir necessitats d'alimentació no cobertes.

El poc volum d'alumnes més desprotegits, es detecta des dels centres i es fa seguiment des de la comissió social.

Al municipi hi ha un perfil de famílies amb mares que treballen a la llar i d'avis que es fan càrrec dels menors l'estona del migdia. Em aquest sentit, es creu que no hi hauria necessitats de conciliació.

- **Volum i característiques de l'alumnat**

En situació de major desprotecció hi ha l'alumnat que participa del Projecte Brúixola, que són 8-9. Es valora que ja es cobreix tota aquesta necessitat d'alimentació no coberta.

- **Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió**

Al municipi funciona el Projecte Brúixola, gestionat per Càritas, i també present a altres municipis de la zona. La Brúixola és un servei destinat a adolescents i joves que estan cursant l'ESO, s'ha dut a terme en diferents espais.

Hi participen 8-9 adolescents de primer cicle d'ESO en situació de vulnerabilitat. A l'espai tenen l'acompanyament d'una psicòloga i un educador que els recull al centre. És un projecte que funciona molt bé perquè a part de l'àpat, garanteix un acompanyament i suport educatiu treballar el creixement personal i emocional.

A través de la comissió social de cada centre es fa el seguiment de l'alumnat.

→ El cas de l'INS Olorda

- **Mobilitat i transport escolar**

L'alumnat del centre resideix als voltants. No hi ha servei de transport escolar.

- **Servei de menjador actual**

A l'INS Olorda, hi havia cantina fa 7 anys. La proposta va anar perdent qualitat, al principi feia entrepans calents i freds, però va acabar venent opcions poc saludables (patates fregides, brioixeria envasada, etc.). No era rendible econòmicament i es va tancar. Estava oberta durant l'estona del pati i al migdia.

Actualment, la cantina està tancada i l'espai s'utilitza com a aula. El centre té molts dèficits en quan a instal·lacions.

- **Menjador abans de la implementació de la jornada intensiva**

A l'INS Olorda es va tancar fa 9 anys, després d'implementar la jornada intensiva perquè hi havia poca demanda. Es quedava una desena d'alumnes.

Durant un temps, el professorat es quedava a dinar per garantir la sostenibilitat del servei.

S'oferia a l'espai on hi ha la cantina, de la mida d'una aula, una cuina-bar amb persiana que consta d'una planxa, nevera, etc.

- **Necessitat detectada**

Al centre arriba una desena de famílies interessades pel servei de menjador. La majoria son d'alumnat de primer curs d'ESO, amb jornada partida i tenen necessitats de supervisió i conciliació. Els fa por deixar-los sols a casa.

- **Volum i característiques de l'alumnat**

No hi ha una estimació clara.

Hi ha 5-6 alumnes d'un perfil més vulnerable i amb possibles necessitats d'alimentació no coberta que participa al Projecte Brúixola.

- **Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió**

L'AFA de l'INS Olorda va intentar reobrir en servei de menjador sense èxit. Per conèixer la necessitat de les famílies del centre, es va passar una enquesta. Com que només van mostrar interès menys de 10 famílies, no es va proposar continuar.

Després de la pandèmia es va deixar de passar l'enquesta per valorar la reobertura de la cantina per al servei de menjador.

Anàlisi de les alternatives		
Alternativa	Avantatges	Inconvenients
Alternativa 1: impuls a l'ESO del Pacte de Reforma Horària	- Garanteix un àpat i l'acompanyament durant l'estona del migdia.	- L'alumnat està acostumat i prefereix dinar a casa. - Es considera que no seria sostenible perquè només es quedaria l'alumnat amb beca. No hi ha demanda. - Es preveu una oposició dels centres al canvi de jornada. - Es considera que els centres no s'implicarien en la implementació del servei de menjador escolar. - Augmenta la despesa del centre en quan a subministraments i necessitat d'ampliar l'horari del personal de consergeria. - Implica un cost extra per les famílies que no tenen beca o la tenen parcial. - Complicaria la conciliació del professorat, sobretot del que no viu a la població. - Necessita una inversió molt alta de recursos econòmics. - Les instal·lacions d'algun centre podrien no ser adequades ni tenir espai suficient. - La proposta horària és molt diferent a l'actual. - Complicaria l'organització dels horaris del professorat que fa classes a ESO i Batxillerat si fan un horari lectiu diferent.
Alternativa 2: manteniment de la jornada intensiva assegurant un servei de menjador al final de la jornada	- Garanteix un àpat i l'acompanyament durant l'estona del migdia. - Manté la jornada intensiva i no s'han de fer tants canvis. - Ja es va aplicar els primers anys de jornada intensiva.	- Aquesta alternativa ja es va aplicar i amb l'horari intensiu va deixar de funcionar. - Es considera que no seria sostenible perquè només es quedaria l'alumnat amb beca. I per l'alumnat en situació de vulnerabilitat ja existeix un programa. - L'alumnat està acostumat i prefereix dinar a casa. - Es considera que els centres no s'implicarien en el servei de menjador escolar. - Augmenta la despesa del centre en quan a subministraments i necessitat d'ampliar l'horari del personal de consergeria. - Les instal·lacions d'algun centre podrien no ser adequades ni tenir espai suficient. - Hi ha cert escepticisme en relació a les beques, perquè en algun cas han arribat molt tard.
Alternativa 3: servei de menjador per l'alumnat d'ESO extern a l'institut	- S'està duent a terme a través del Projecte Brúixola i funciona. Han anat canviant d'espais i es valora que sigui el més adequat a l'acte de dinar i el més acollidor possible. - Garanteix un àpat i l'acompanyament durant l'estona del migdia.	- L'alumnat no es desplaçaria a altres equipaments, hi hauria absentisme al servei de menjador. - L'alumnat que no es troba en una situació de vulnerabilitat prefereix dinar a casa i no seria una alternativa sostenible si s'ofereix en obert a tot l'alumnat.
Conclusions del municipi	- No hi ha consens. - L'alternativa 2 seria la més lògica i fàcil d'implementar si hi hagués necessitat d'oferir un servei de menjador escolar al municipi. - L'alternativa 3 seria la més adequada en els centres que tenen dèficits en les seves instal·lacions i no tenen espai suficient i/o adequat per oferir el servei de menjador.	

SANT JOAN DESPÍ

Dades bàsiques del municipi

Habitants (any 2022)	34.039
Renda familiar disponible per habitant (milers d'euros, any 2022)	20.161 € (mitjana comarcal: 19.229 €)

Característiques territorials (nuclis o disseminats)

2

Centres públics de secundària

Institut Francesc Ferrer i Guàrdia
Institut Jaume Salvador Pedrol (de 8:15 a 14:45h).

Persones entrevistades

Rosa Baixas	Cap de Serveis Socials de l'Ajuntament de Sant Joan Despí
Juan Carlos Merchán	Director de l'INS Jaume Salvador Pedrol

Servei de transport escolar

- Mobilitat i transport escolar al municipi

L'alumnat dels instituts és del municipi, no hi ha servei de transport escolar.

Disponibilitat de servei de menjador

- Serveis de menjador a l'ESO disponibles actualment al municipi

Segons el centre.

L'Institut Francesc Ferrer i Guàrdia té servei de menjador i cantina,

L'Institut Jaume Salvador i Pedrol no tenen Servei de menjador ni cantina

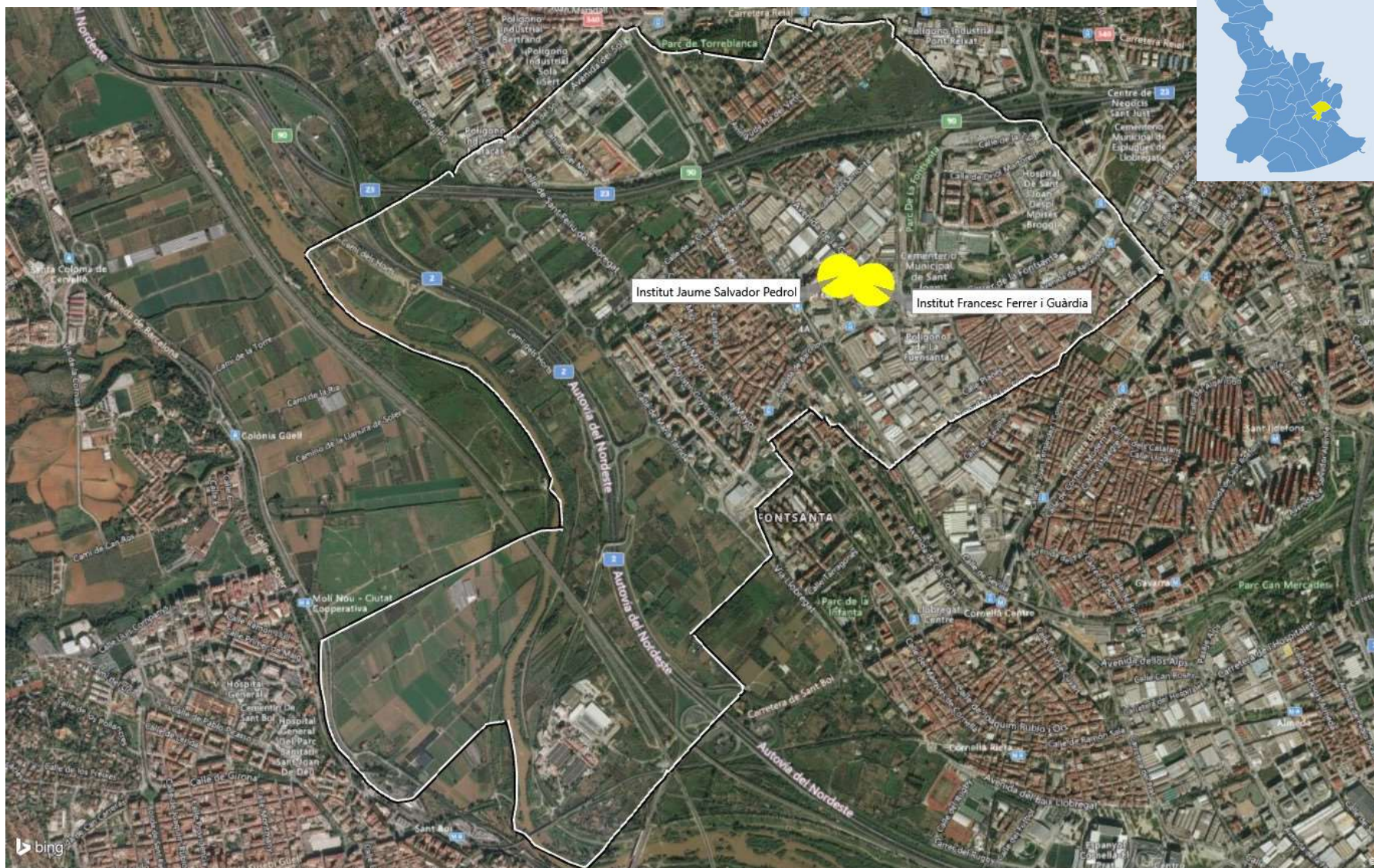
- Menjador a secundària abans de la implementació de la jornada intensiva

Sant Joan Despí va ser un dels primers municipis que van implementar la jornada intensiva. Abans, els dos instituts tenien servei de menjador els dies que hi havia tarda lectiva amb un volum elevat d'alumnat usuari.

Amb el canvi d'horari es va deixar d'oferir el servei de menjador sense valorar la seva possible continuïtat i malgrat les famílies van fer-ne la sol·licitud diverses vegades. És un tema que ha generat molts conflictes.

SANT JOAN DESPÍ

Localització dels instituts públics del municipi



Detecció de necessitats i resposta municipal

- **Necessitat detectada**

Les famílies han fet demanda als instituts diverses vegades per reobrir el servei de menjador.

Des de serveis socials també es detecten necessitats d'alimentació no coberta en perfils de famílies més vulnerables, i en general, necessitats de supervisió i conciliació.

En aquest sentit, es valora l'acompanyament que es pot oferir en un servei com el del menjador escolar, més enllà de garantir l'àpat.

- **Volum i característiques de l'alumnat**

No hi ha una estimació clara, però sí indicadors per aproximar-se.

El curs passat (2021-2022) hi ha haver 38 alumnes de sisè de primària amb beca de menjador.

Hi ha 11 beques de menjador a secundària entre l'alumnat del l'INS Francesc Ferrer i Guàrdia.

- **Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió**

Fa uns anys, la Regidoria de Serveis Socials va reprendre el tema juntament amb el Consell Comarcal, per tal de plantejar alguna proposta i reprendre la prestació del servei.

El municipi està compromès amb aquesta necessitat.

El 2015, aproximadament, els dos centres van reprendre el servei de menjador. Uns cursos després, el 2018, l'INS Jaume Salvador i Pedrol va decidir no continuar i va tancar el servei de menjador.

Hi ha hagut conflictes amb la direcció del centre i s'ha parlat amb inspecció educativa, però el centre no considera que hi hagi una demanda suficient com per seguir oferint el servei.

Com que no van tenir mai cantina ni cuina, feien servir el servei i les instal·lacions del menjador de l'escola d'infantil i primària que tenen al davant.

A l'Institut Francesc Ferrer i Guàrdia es va continuar oferint el servei en un espai reservat a la cantina, amb servei de càterin i sense monitoratge. Antigament, feien servir les instal·lacions i el servei de menjador d'una escola d'infantil i primària.

Es queden 24 adolescents i el percentatge d'alumnat becat és menor que el que es queda per necessitats de supervisió i conciliació.

L'ajuntament complementa fins al 100% les beques de menjador parcials que atorga el Consell Comarcal.

També s'havien donat xecs per comprar aliments i des del maig de 2022 s'han implementat les targetes moneder. Sempre s'ha volgut oferir ajuts no paternalistes en què les famílies poguessin escollir els aliments i fer-se la seva pròpia compra.

→ El cas de l'INS Jaume Salvador Pedrol

- **Mobilitat i transport escolar**

La majoria de l'alumnat viu a prop de l'institut. Els desplaçament tenen una durada de 10-15 minuts a peu.

- **Servei de menjador actual**

Actualment no disposa ni servei de menjador ni cantina. No hi ha una demanda evident de fer aquest servei.

El centre té una seu i una subseu de l'institut situat a 1 km, on hi van els alumnes de primer i segon d'ESO.

- **Menjador abans de la implementació de la jornada intensiva**

Abans hi havia un espai de menjador que es va rehabilitar i reconvertir per altres usos.

La cantina va desaparèixer l'any 2018 perquè no era rendible econòmicament per a l'empresa que la portava.

- **Necessitat detectada**

Malgrat que ha incrementat l'alumnat amb NESE B, es tracta d'un volum reduït i vinculat a necessitats socials, no per manca de recursos econòmics.

A conseqüència de les diferents crisis que hi ha hagut, una part de l'alumnat (sobretot nouvingut) té algunes mancances per afrontar algunes despeses puntuals, com les sortides, etc. En aquests casos, les famílies tenen una petita subvenció de l'institut a l'hora de fer alguna activitat. Però per necessitats bàsiques no s'ha detectat cap necessitat.

El nivell socioeconòmic mitjà del municipi és alt, tot i que depèn del barri.

- **Volum i característiques de l'alumnat**

No s'ha fet menció al volum concret.

- **Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió**

Davant la proposta de l'ajuntament, el centre es reuneix amb la inspecció educativa per aclarir la obligatorietat o no d'oferir aquest servei. Com que no hi havia cap obligació, la direcció va decidir tancar el servei perquè es podia arribar a incomplir normatives sanitàries.

Al centre no hi ha instal·lacions ni equipament adequat per oferir el servei de menjador amb condicions.

Al principi s'oferia el servei de menjador per l'alumnat amb beca a l'Espai 3, l'escola d'infantil i primària del davant del centre.

Després es va oferir al mateix institut. A la subseu hi havia una aula on s'oferia el càterring per a un nombre reduït d'alumnes entre el 2015 i el 2018 aproximadament. Aquesta iniciativa es va iniciar perquè l'empresa que feia l'esmorzar a la cantina, era també la que gestionava la cuina de l'escola de primària (ESPAI 3) d'aquí al costat. L'empresa feia una proposta molt econòmica i de menjar casolà, fins i tot el professorat dinava al centre, però la demanda era molt baixa (4-5 alumnes). A l'empresa no li era rendible econòmicament i al centre li suposava molta responsabilitat.

Segons el centre, el servei no va tenir èxit per aquests motius i perquè l'institut no podia assumir la despesa extra.

Anàlisi de les alternatives		
Alternativa	Avantatges	Inconvenients
Alternativa 1: impuls a l'ESO del Pacte de Reforma Horària	- No hi ha consens sobre els beneficis de la jornada partida. Es considera que qualsevol opció horària té els seus punts febles. - Garanteix un àpat nutritiu en horari saludable. - Garanteix l'acompanyament educatiu i la supervisió durant l'estona de dinar. - Donaria resposta a les necessitats de conciliació de les famílies.	- És una alternativa que pot ser vista com un pas enrere perquè implica tornar a l'horari que hi havia abans. - Iguala les oportunitats d'obtenir una beca de menjador entre l'alumnat dels centres públic i concertats. - Es considera que l'actitud és pitjor i el rendiment acadèmic a les tardes és menor. El desgast del professorat era important. No és una millora en termes pedagògics. - Es preveu una oposició frontal del professorat. - Es considera que la solució als efectes negatius de la jornada intensiva és reduir el volum d'hores lectives, no la jornada partida.
Alternativa 2: manteniment de la jornada intensiva assegurant un servei de menjador al final de la jornada	- Garanteix l'àpat sense implicar canvis en la jornada. - Ja s'està implementant i funciona. - Els dos instituts estan molt propers, es podria compartir càtering i facilitar la gestió del servei de menjador. - Garanteix una alimentació saludable i variada.	- S'hauria de garantir que s'ofereix a tots els centres de secundària del municipi per evitar greuges entre l'alumnat del territori. - Pot haver instituts sense instal·lacions suficients i/o adequades per oferir el servei de menjador. - L'alumnat prefereix dinar a casa i tenir espais per desenvolupar la seva autonomia. - Implica una despesa extra per al centre per fer front al pagament dels subministraments.
Alternativa 3: servei de menjador per l'alumnat d'ESO extern a l'institut		- No hi ha cap espai disponible al municipi. - S'hauria de garantir personal no docent per acompanyar els desplaçaments i clarificar responsabilitats.
Conclusions del municipi	- No hi ha consens. - Per l'ajuntament, l'alternativa 2 és l'opció més viable. - Des del punt de vista de l'institut entrevistat, es considera que l'alternativa 3 permet donar resposta a les necessitats que hi pot haver sense que impliqui una càrrega de feina afegida per la gestió del servei ni una despesa extra.	

SANT JUST DESVERN

Dades bàsiques del municipi

Habitants (any 2022)	19.806
Renda familiar disponible per habitant (milers d'euros, any 2022)	31.360 € (mitjana comarcal: 19.229 €)
Característiques territorials (nuclis o disseminats)	1

Centres públics de secundària	Institut Sant Just Desvern
-------------------------------	----------------------------

Persones entrevistades

Berta Marti	Coordinadora de Serveis a les Persones de l'Ajuntament de Sant Just Desvern
Luisa Romero	Administrativa de l'AMPA de l'INS Sant Just

Servei de transport escolar

- **Mobilitat i transport escolar al municipi**

No hi ha transport escolar, només autobusos urbans que arriben fins l'institut.

Disponibilitat de servei de menjador

- **Serveis de menjador a l'ESO disponibles actualment al municipi**

Actualment tenen una cantina des d'on ofereixen un servei de menjador al final de la jornada intensiva amb cuina pròpia i de gran qualitat. Es queden uns 70-80 alumnes, sobretot de 1er i 2n d'ESO, tot i que depèn del dia de la setmana (divendres hi ha menys usuaris). La meitat de l'alumnat usuari és de fora del municipi. La majoria de l'alumnat es queda per conciliació, però també perquè dinen més aviat. La majoria no pot dinar fins les 15:30h. Moltes famílies prefereixen que arribin més tard però ja dinats.

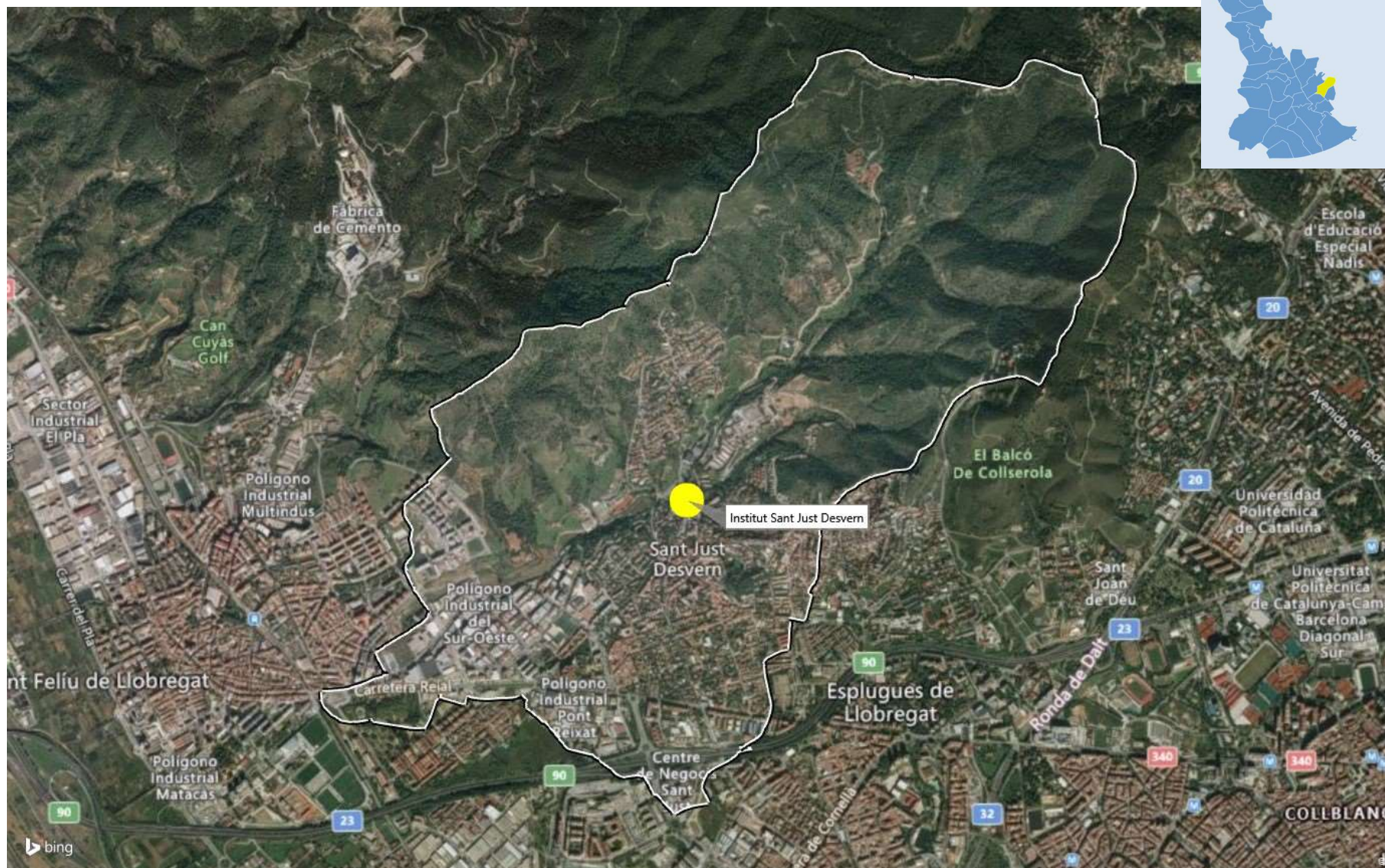
Té cuina pròpia. A la cantina també serveixen esmorzars durant l'hora del pati. Ofereix entrepans, brioixeria, cafès, suc, etc.

- **Menjador a secundària abans de la implementació de la jornada intensiva**

Hi havia servei de menjador.
El menjador s'utilitzava molt més.

SANT JUST DESVERN

Localització dels instituts públics del municipi



Detecció de necessitats i resposta municipal

• Necessitat detectada

La necessitat d'alimentació està coberta amb el suport que fa l'ajuntament a les famílies mitjançant les targetes moneder. De totes maneres, potser no es cobreix la necessitat d'una bona alimentació.

Després hi ha una necessitat relacionada amb la conciliació i la supervisió a causa de la sobreocupació de les famílies. Hi ha joves que no mengen acompanyats cada dia i això pot derivar en molts problemes. Les famílies necessiten facilitats per conciliar, sobretot perquè no hi ha suport a casa i no poden deixar coses preparades només per escalfar o no volen que es quedin sols a casa dinant. Quan els nens es queixen, volen dinar a casa o demanen més autonomia, es quan deixen de fer ús del menjador.

• Volum i característiques de l'alumnat

No hi ha cap estimació calculada.

Hi ha 32 famílies amb targeta moneder, però no es disposa de la dada concreta d'aquelles que tenen fills adolescents escolaritzats a secundària. Hi ha 13 beques de menjador per l'alumnat de secundària.

• Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió

El centre de secundària va mantenir el servei de menjador tot i el canvi de jornada. L'AFA gestiona el servei de menjador. L'empresa que ho gestiona hi treballa des de fa molts anys amb contractes i emendes des de fa més de 10 anys. L'any passat es va actualitzar el contracte i les condicions. Es va consultar a altres empreses sense fer licitació però es va voler mantenir la mateixa empresa.

No hi ha previsió que augmenti el nombre d'usuaris. L'horari i la crisi condicionen negativament la demanda.

Hi ha servei de menjador i monitoratge a un preu de 6,54€. Hi ha poca estona d'esbarjo perquè a les 16:45h comencen les extraescolars. Hi ha molta oferta però només surten anglès, reforç i acompanyament a l'estudi, la part més acadèmica.

Des de l'AMPA també es va demanar començar abans a les 8h i fer 2 patis perquè les franges de 3h lectives son massa llargues. No hi va haver bona recepció per part de la direcció del centre.

La cartera de serveis de l'ajuntament és generosa i permet donar força suport a les famílies vulnerables. Arran de la pandèmia es van posar en funcionament uns ajuts per les famílies que després han seguit funcionant. Des de l'ajuntament s'han ofert altres tipus d'ajuts a les famílies per cobrir, entre altres, l'alimentació:

- Targetes moneder per comprar aliments.
- Si es considera oportú, es complementen fins al 100% les beques de menjador que atorga el Consell Comarcal per l'alumnat de primària i secundària.
- Càritas també dona suport per garantir l'alimentació de les famílies.

Anàlisi de les alternatives		
Alternativa	Avantatges	Inconvenients
Alternativa 1: impuls a l'ESO del Pacte de Reforma Horària	- El centre ja té les instal·lacions i el servei funciona. - També és viable per l'aprofitament del temps de migdia: la possibilitat que les biblioteques escolars estiguin obertes, la disponibilitat de zones ombrejades per al descans i l'avorriment, etc. - És desitjable pels horaris. Es creu que la jornada intensiva precipita una emancipació i càrrega de responsabilitat a l'alumnat i no estan preparats per l'autonomia que se'ls demana amb aquest horari. - Es considera que un pacte de reforma horària seria just i necessari per l'alumnat i les famílies, ja que les famílies acaben resignant-se a donar aquest paper d'una autonomia superior a la que li tocaria a un adolescent de 12 anys. - L'espai de menjador són hores que ofereixen oportunitats educatives complementàries a la formació curricular. Sol haver un altre apropament i actitud de l'alumnat. Són espais útils per a la socialització i per a crear comunitat en una societat tan individualitzada com l'actual.	- Seria necessari disposar d'espais adequats perquè la zona de menjar no estigui integrada a la zona d'estudi, però amb la construcció modular és fàcil de construir. - Hi hauria resistències per part del professorat perquè seria incrementar les hores en què l'alumnat està sota la seva responsabilitat. - Hi ha barris deslocalitzats i l'orografia del municipi fa que el temps de desplaçament sigui major si es va al migdia a casa. - Afegeix una despesa extra a les famílies. - Amb 1:30h no podrien dinar tots. S'haurien de crear torns. - Fer diferents tardes per curs o classe podria complicar la gestió de la cuina i també de les famílies amb més d'un fill.
Alternativa 2: manteniment de la jornada intensiva assegurant un servei de menjador al final de la jornada	- És la proposta que ja existeix al municipi. - Tenir cuina millora la qualitat del servei i ofereixen un àpat saludable. - El servei de menjador aporta una solució a les famílies que ho necessiten, encara que sigui de forma puntual.	- No permet uns horaris de menjar adequats i saludables. - Té una vessant garantista per aquells que més ho necessiten, però també és més segregadora. - Pot haver instituts (però no és el cas de Sant Just) sense espai per menjador perquè s'ha reconvertit per falta de demanda. - Hauria d'estar integrat en l'horari lectiu. Si segueix sent opcional els usuaris del servei poden ser insuficients per garantir-lo si no hi ha demanda.
Alternativa 3: servei de menjador per l'alumnat d'ESO extern a l'institut	- Es podria fer entre centres de secundària i primària, compartint cuina i espais. Però això requereix certa proximitat i que un dels centres disposi de les instal·lacions.	- No és viable al territori. No hi ha recursos adequats on dur a terme aquest servei en condicions. - Actualment, el municipi disposa només d'un centre d'ESO públic. Està en marxa un institut-escola, però ambdós estarien a massa distància per oferir un servei compartit. - Implicaria un temps de desplaçament que retarda el dinar. - L'orografia allarga molt els desplaçaments. - Els horaris de menjar segueixen sent poc saludables.
Conclusions del municipi	- No hi ha consens. - La primera proposta tindria força suport tècnic i polític. Permet una proposta horària integrada i que no precipita l'emancipació precoç dels joves. - Per altra banda, s'assenyala que amb el model d'instituts-escola es podria facilitar el retorn a certes dinàmiques, com mantenir i oferir el servei de menjador, perquè planteja estructures solvents i eficients, convidant a l'alumnat a sentir-se segur i mantenir costums i hàbits. Com que no hi ha un canvi d'etapa tan pronunciat, l'alumnat de secundària es quedaria a dinar sense problemes com ho fa durant la primària.	

SANT VICENÇ DELS HORTS

Dades bàsiques del municipi

Habitants (any 2022)	28.079
Renda familiar disponible per habitant (milers d'euros, any 2022)	16.917 € (mitjana comarcal: 19.229 €)
Característiques territorials (nuclis o disseminats)	1

Centres públics de secundària	Institut Frederic Mompou (de 8 a 14:30h) Institut Gabriela Mistral (de 8 a 14:40 h amb dos patis)
-------------------------------	--

Persones entrevistades

Joel Santiago	Tècnic d'Educació de l'Ajuntament de Sant Vicenç dels Horts
Joan Alberich	Director de l'INS Frederic Mompou
Núria Vives	Secretària de l'INS Gabriela Mistral

Servei de transport escolar

- **Mobilitat i transport escolar al municipi**

No hi ha servei de transport escolar al municipi. Els instituts estan ubicats a les fores, molt lluny del centre urbà i l'alumnat hi arriba en bus urbà, cotxe o caminant.

Disponibilitat de servei de menjador

- **Serveis de menjador a l'ESO disponibles actualment al municipi**

Els dos instituts públics tenen espai de cantina. Al Gabriel Mistral s'ofereixen entrepans i altres opcions de cafeteria. La cantina de l'institut Frederic Mompou ha tancat durant el 2022 i està pendent que s'obri una nova licitació. Conserven l'antic espai de menjador, que és molt gran.

L'INS Gabriela Mistral té oferta de FP a les tardes i la cantina té més demanda.

- **Menjador a secundària abans de la implementació de la jornada intensiva**

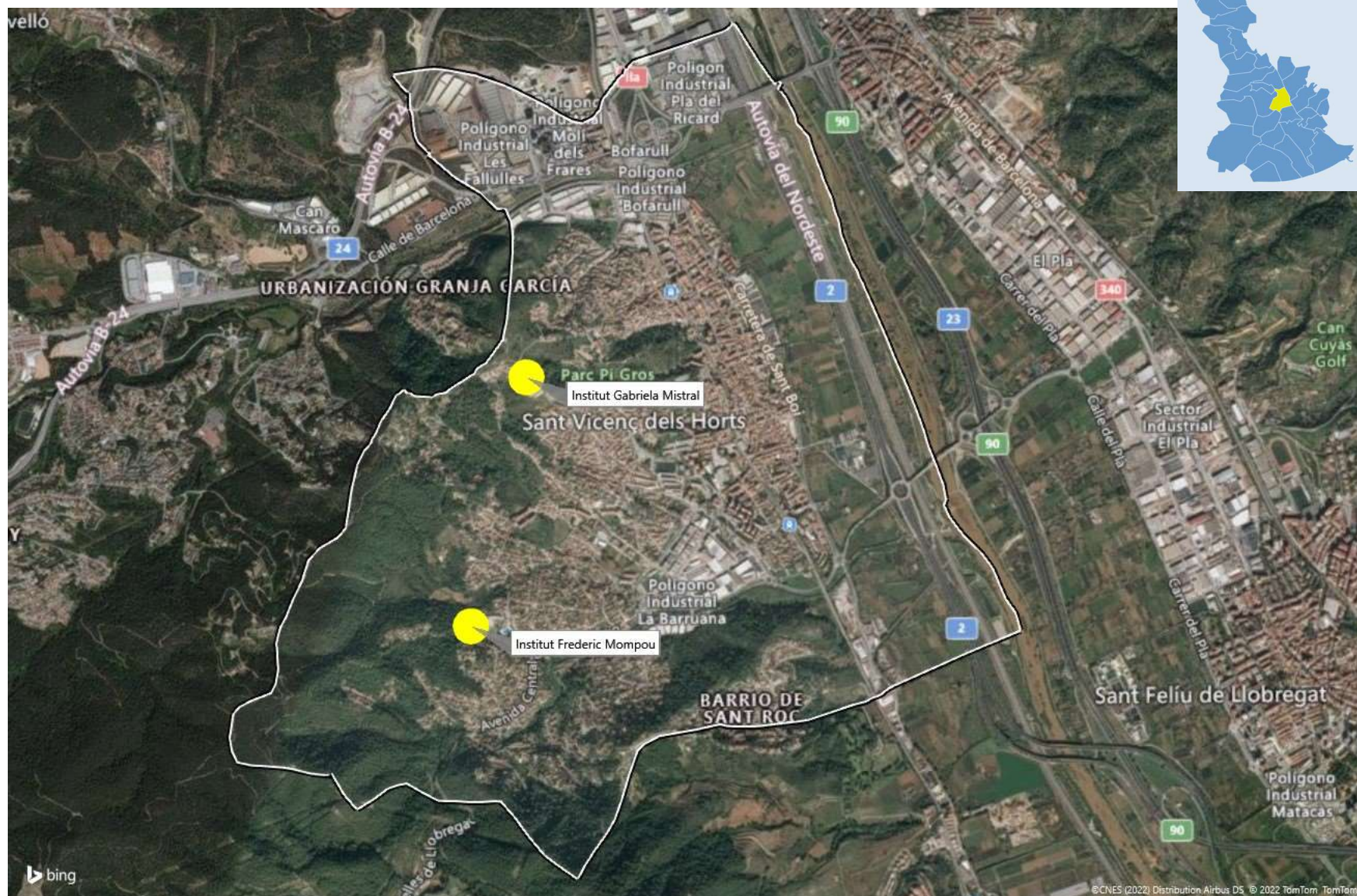
Hi havia menjador abans de la jornada intensiva. A més, al municipi s'escolaritzava l'alumnat de Torrelles i també eren usuaris del menjador.

Quan es va introduir la jornada intensiva, es va acabar tancant el servei de menjador per manca d'alumnat i perquè a les empreses no els era rendible econòmicament parlant.

Els instituts també han perdut en bona mesura l'oferta extraescolar arrel de la pèrdua del menjador escolar.

SANT VICENÇ DELS HORTS

Localització dels instituts públics del municipi



Detecció de necessitats i resposta municipal

- **Necessitat detectada**

La pèrdua dels menjadors va condicionar en la poca participació de l'alumnat de secundària a les activitats extraescolars. Els Tallers d'Estudi Assistit s'han situat en altres equipaments per afavorir l'assistència.

Els instituts estan lluny del centre i no facilita el desplaçament si no hi ha un servei que doni continuïtat, com el menjador.

L'alumnat que participa del Pla Català de l'Esport menja un entrepà a la cantina, i no és un menjar saludable.

Amb la manca del servei de menjador a secundària, l'alumnat de sisè que tenia beca perd aquesta oportunitat i des de l'administració és més difícil donar resposta directa a les seves necessitats i fer-ne un seguiment.

- **Volum i característiques de l'alumnat**

No hi ha una estimació clara.

- **Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió**

Com a ajuntament no s'ha plantejat cap proposta per donar resposta a aquestes necessitats.

Es considera que els instituts no s'impliquen prou en aquests temes perquè tenen sobrecàrrega i que hauria de ser el Departament d'Educació qui liderés fent una normativa.

Per tal que els instituts poguéssin estar disposats a assumir la gestió de menjadors escolars caldrien tres condicions:

- Reforç administratiu i de personal PAS
- Suport en la contractació pública.
- Consolidar figures com les tècniques d'integració social (TIS) o les educadores socials (ES).

El Pla Educatiu d'Entorn fa una aposta per l'Educació 360. Però les extraescolars als instituts no funcionen si no hi ha servei de menjador. Inclús un dels projectes d'estudi assistit s'ha hagut de traslladar al centre de la ciutat perquè els instituts estan massa a les afores i els alumnes ja no hi tornen si van a casa a dinar.

Ara s'estan impulsant activitats amb el Pla Català de l'Esport i els alumnes que s'hi queden han de menjar un entrepà.

→ El cas de l'INS Frederic Mompou

- **Mobilitat i transport escolar**

No hi ha servei de transport escolar, però hi ha un reforç de l'autobús del municipi a la sortida de l'institut.

L'institut està situat a un barri de muntanya. A peu els desplaçaments poder arribar a ser de 30 minuts. La majoria es desplaça en cotxe o bus urbà.

- **Servei de menjador actual**

No tenen menjador ni cantina.

Hi ha espai de cantina però ha quedat vacant el passat octubre de 2022 perquè el concessionari ha desistit per manca de benefici. La pandèmia va suposar un any de tancament de la cantina i després, quan ha tornat a obrir, no s'ha recuperat l'hàbit de comprar-hi o, per part dels docents, d'anar-hi a dinar. Això ha propiciat que s'hagi acabat tancant.

En teoria caldria fer una nova licitació però ja la última vegada va costar molt que sortís alguna persona interessada. Des dels Serveis Territorials es proporcionen models de plecs per la licitació i es guiaran per aquest model.

L'alumnat que participa dels tallers d'estudi assistit dina de carmanyola que s'escalfa amb el microones de la sala del professorat.

S'ha intentat fer altres extraescolars però no s'apunta ningú: l'institut està en una ubicació molt desangelada, molt a les afores. Si tornen a casa, és molt improbable que a la tarda tornin al centre.

- **Menjador abans de la implementació de la jornada intensiva**

El menjador va funcionar fins que va començar la jornada intensiva, potser fins 2010-2012. L'alumnat de Torrelles estava becat pel Consell Comarcal i es quedaven tots a menjador. Hi havia tres tardes lectives. L'estona del menjador generava molts conflictes i les tardes eren difícils de gestionar.

El primer any de jornada intensiva es va mantenir el menjador, però amb 4-5 alumnes usuaris. En no tenir l'alumnat de Torrelles (ara tenen institut propi), van acabar tancant el servei.

Abans havien tingut cantina, però oferia productes poc saludables durant l'esmorzar i plats combinats que s'havien de demanar amb antelació.

- **Necessitat detectada**

S'han detectat alumnat en situacions de vulnerabilitat i amb NESE B, però sense necessitats d'alimentació no coberta. També s'ha observat alumnat que no menja de forma saludable.

Les famílies, quan han pogut donar la seva opinió, s'han mostrat favorables a la jornada continuada. Com no hi ha demanda, no es valoren les necessitats de supervisió i conciliació.

- **Volum i característiques de l'alumnat**

No hi ha cap estimació

- **Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió**

Fa uns 5 anys es va fer una enquesta de satisfacció amb la jornada continuada a les famílies i el 95% va contestar que estaven satisfets. Cada any es valida la jornada continuada al Consell Escolar i per unanimitat surt mantenir-la.

Consideren interessant tenir una cantina, però que tingui una persona que la gestioni. L'espai de carmanyola també implica destinar a una persona que supervisi i acompanyi a l'alumnat usuari, assegurant que després queda tot l'espai en condicions.

→ El cas de l'INS Gabriela Mistral

- **Mobilitat i transport escolar**

La majoria de l'alumnat viu a prop del centre, però està situat dalt de la muntanya.

- **Servei de menjador actual**

Hi ha cantina, que ofereix serveis d'esmorzars a les dues franges de pati i de berenar per l'alumnat dels estudis de FP.

Els dimecres, que el professorat té reunions de coordinació a la tarda, es cuinen plats combinats senzills o entrepans.

La cantina és un espai petit però amb bones condicions i amb un aforament aproximat de 25 persones. Es fa una licitació i es gestiona amb un contracte directe amb l'empresa. L'actual porta 7 anys. Porta un volum de negoci molt petit: ens va costar molt trobar alguna persona interessada en gestionar la cantina i que aguanti.

A les tardes es fan tallers d'estudi assistit i algunes activitats multiesportives amb el Pla Català de l'Esport. Puntualment, l'alumnat que participa en aquestes activitats extraescolars dina al centre amb una carmanyola o entrepà, però la majoria van a casa a dinar i tornen.

- **Menjador abans de la implementació de la jornada intensiva**

Hi havia menjador abans de la implementació de la jornada intensiva. Quan es va canviar l'horari, l'empresa que gestionava la cantina va marxar perquè només hi havia 15-17 alumnes usuaris. Abans n'eren 35 aproximadament, i tots amb beca de menjador. La baixada de la demanda ja s'havia produït abans del canvi de jornada. Va haver-hi molts conflictes amb l'empresa que portava el servei de cantina.

- **Necessitat detectada**

És un centre d'alta complexitat. Hi ha moltes famílies en situació de vulnerabilitat per raons econòmiques i/o socioculturals.

Amb tot, s'afirma que ni l'AMPA, ni el claustre ni el consell escolar han transmès cap preocupació ni demanda en relació a les necessitats d'alimentació no coberta, supervisió i/o conciliació. Tot i que des del centre s'ha detectat que hi ha alumnat que dina i passa tota la tarda sol a casa.

Sí s'ha detectat alumnat que no porta esmorzar.

No es té informació de com dina l'alumnat a casa. A la comissió social es comenten casos i es fa seguiment per detectar demandes però aquesta no ha sorgit.

- **Volum i característiques de l'alumnat**

No hi ha una estimació clara, però sí alguns indicadors. A 1r d'ESO hi ha 12-15 NESE B.

L'alumnat que no porta esmorzar són, aproximadament, 2-3 per nivell.

- **Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió**

Des del segon any de la implementació de la jornada intensiva es van instaurar dues franges de pati de 20 minuts per afavorir el descans durant la jornada intensiva.

Es va demanar als serveis municipals poder complementar els ajuts socials a les famílies amb vals als seus fill/lles per la compra d'un entrepà a la cantina del centre, però la resposta va ser que ja es donen ajuts directes a les famílies.

Es valora la possibilitat de crear un espai de carmanyola amb un microones per al segon pati, però els 20 minuts són insuficients perquè un volum elevat d'alumnes el pogués fer servir i dinar.

SANT VICENÇ DELS HORTS

Anàlisi de les alternatives		
Alternativa	Avantatges	Inconvenients
Alternativa 1: impuls a l'ESO del Pacte de Reforma Horària	- Facilita la continuïtat amb les activitats extraescolars i l'estudi assistit. Permet fer un projecte d'Educació 360. - Els centres tenen molt pati i exteriors on es podria instal·lar un espai de menjador. - Dona resposta a les necessitats de conciliació de les famílies i d'acompanyament per a l'alumnat. - Seria molt adient per a l'alumnat de primer cicle d'ESO perquè té menys autonomia i més necessitat d'acompanyament i supervisió.	- Es preveu molta resistència de la comunitat educativa, sobretot del professorat. - El temps de menjador no es considera temps lectiu, per tant, s'allarga el temps de permanència al centre. - S'hauria de garantir personal de suport educatiu i a alumnat NESE durant l'estona de migdia. - Els centres tenen manca d'espais i equipament per oferir el servei o ampliar-lo. S'haurien de fer dos torns allargant l'estona del migdia i retardant la sortida a la tarda. - La jornada intensiva ha canviat els hàbits i amb aquesta proposta es tornarien a canviar a la contra de la resta d'àmbits socials. - Els centres amb estudis FP en horari de tarda tindrien molt complicat gestionar l'organització dels espais. - Els centres tenen manca de suport per tasques administratives i no poden assumir la gestió d'un menjador escolar. - Hauria d'anar acompanyat d'una reforma horària a d'altres àmbits socials. Dinar tard ja està molt assumit a la nostra cultura. També els caps de setmana es dina tard. - Podria afavorir l'absentisme de tarda. - L'estona del menjador hauria de ser de més d'1h 30 perquè els instituts no estan al centre del municipi i l'alumnat que preferiria dinar a casa no tindria temps suficient.
Alternativa 2: manteniment de la jornada intensiva assegurant un servei de menjador al final de la jornada	- Garanteix el servei de menjador sense fer grans canvis en quan a l'organització dels centres. - Podria planejar-se un servei de menú per emportar. - Podria ser factible si es fes una licitació amb seguretat per al licitador.	- Podria esdevenir una alternativa segregadora perquè es creu que només l'alumnat amb beca seria usuari del servei. - S'hauria de garantir el reforç del transport urbà en finalitzar la jornada i després a la sortida del menjador. - L'alumnat prefereix dinar a casa. - Si la contractació es gestionés de forma centralitzada, facilitaria la tasca als centres educatius. - Hauria de garantir-se un servei de monitoratge que acompanyés a l'alumnat perquè es generen molts conflictes.
Alternativa 3: servei de menjador per l'alumnat d'ESO extern a l'institut	- Seria una alternativa que permet oferir el servei sense haver de fer una gran despesa en habilitar espais als centres ni augmentar la càrrega de gestió als equips directius.	- Crearia molta disparitat entre municipis, ja que la disponibilitat d'equipaments és molt diversa. - El desplaçament retarda l'àpat i la sortida. - Els instituts de Sant Vicenç dels Horts no tenen equipaments a prop per fer aquesta funció i els dos estan molt allunyats entre sí.
Conclusions del municipi	- No hi ha consens. - Oferir el servei de menjador no es una prioritat compartida. Els instituts manifesten tenir molta sobrecàrrega i no poden fer front a la gestió que implica un servei de menjador escolar.	

SANTA COLOMA DE CERVELLÓ

Dades bàsiques del municipi

Habitants (any 2022)	8.309
Renda familiar disponible per habitant (milers d'euros, any 2022)	20.479 € (mitjana comarcal: 19.229 €)
Característiques territorials (nuclis o disseminats)	8

Centres públics de secundària Institut Montpedrós

Persones entrevistades

Mercè del Amo	Tècnica d'Educació de l'Ajuntament de Santa Coloma de Cervelló
Maria del Mar Pino	Tècnica de Serveis Socials de l'Ajuntament de Santa Coloma de Cervelló

Servei de transport escolar

- **Mobilitat i transport escolar al municipi**

No hi ha servei de transport escolar. L'autobús interurbà passa davant de l'IES cada 30 minuts.

Disponibilitat de servei de menjador

- **Serveis de menjador a l'ESO disponibles actualment al municipi**

Actualment no s'ofereix cap servei de menjador. Tampoc hi ha cantina.

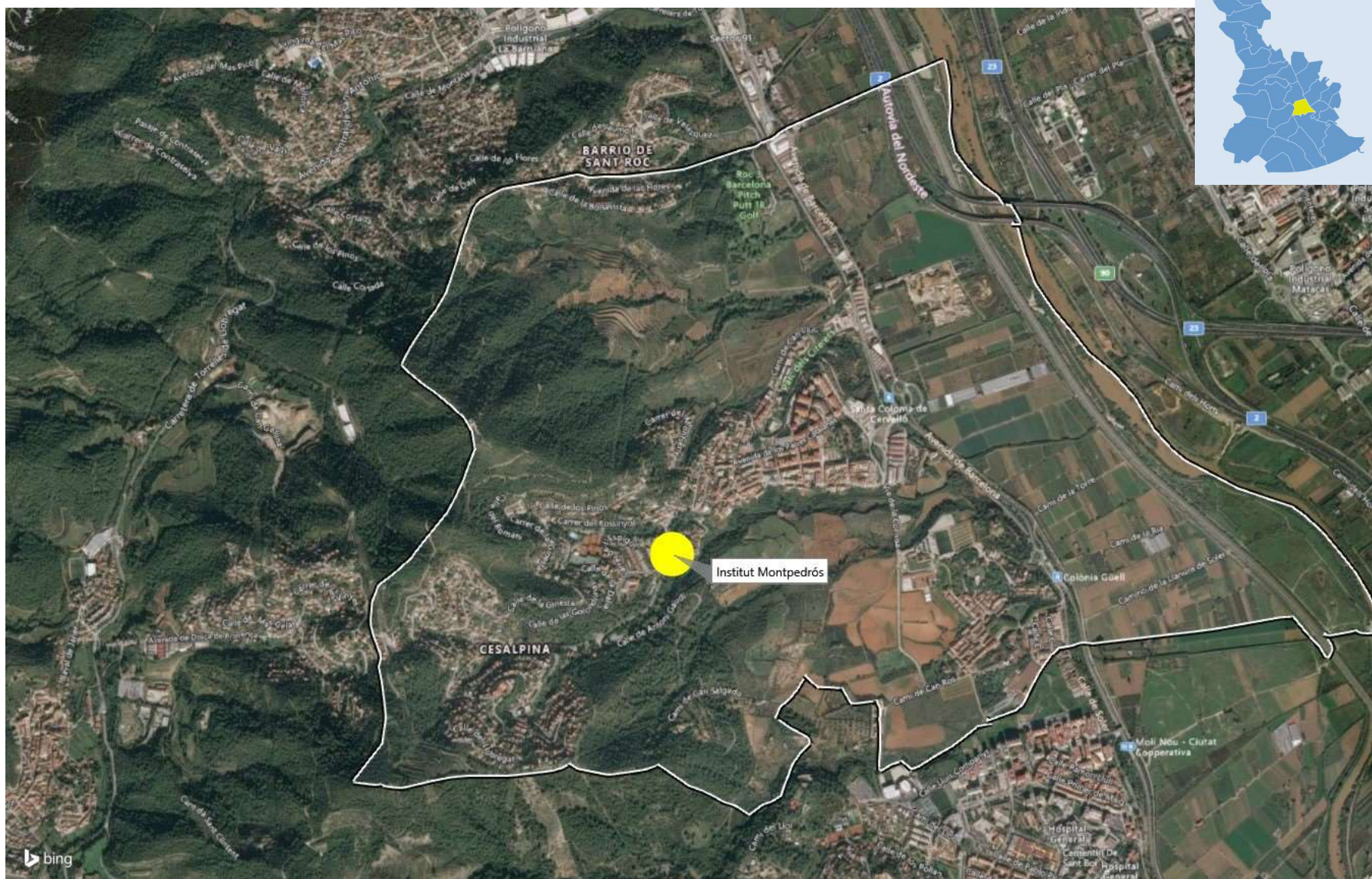
- **Menjador a secundària abans de la implementació de la jornada intensiva**

L'Institut Montpedrós és posterior a la implementació de la jornada intensiva. Es va posar en marxa el curs 2018-2019.

L'alumnat del municipi ha passat per diferents moments: escolarització a centres adscrits de Sant Boi, aules de secundària a diferents equipaments del municipi, etc.

SANTA COLOMA DE CERVELLÓ

Localització dels instituts públics del municipi



Detecció de necessitats i resposta municipal

- **Necessitat detectada**

Es detecten necessitats de supervisió entre l'alumnat amb trastorns de la conducta alimentària. També es detecten hàbits pocs saludables: dinar poc o no dinar, dinar malament i dinar tard.

Entre les famílies que treballen fora de casa tot el dia o les que teletreballen, també es detecta la necessitat de supervisió i conciliació.

L'alumnat que participa del Centre Obert a la tarda no té temps suficient per dinar a casa i començar les activitats a les 16h, sobretot el que viuen en urbanitzacions. L'alternativa és dinar un entrepà o absentar-se.

Es considera que els adolescents estan molt desprotegits, especialment els de primer cicle d'ESO.

Caldria potenciar les beques de menjador escolar i vincular-les a alguna activitat extraescolar o de suport a l'estudi addicional.

- **Volum i característiques de l'alumnat**

Com que no hi ha demanda no hi ha una estimació clara.

Es calcula que un 50% de l'alumnat de 1r, 2n i 3r d'ESO (480) es podria beneficiar del servei de menjador per cobrir diferents necessitats.

- **Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió**

Amb l'obertura de l'INS Montpedrós el curs 2018-2019, les famílies de primer d'ESO van pressionar per oferir un servei de menjador. Es va plantejar un "experiment" entre l'ajuntament i l'institut. El centre no tenia prou espai i es va convertir una aula-taller en un menjador, on se servia menjar cuinat d'un bar de la vora. Només en van fer ús unes 3 o 4 famílies. L'experiència no va tenir èxit i al cap de dos mesos es va deixar de fer.

Anàlisi de les alternatives		
Alternativa	Avantatges	Inconvenients
Alternativa 1: impuls a l'ESO del Pacte de Reforma Horària	- Millora la distribució horària i els temps de descans durant tota la jornada lectiva. - Planteja una franja de migdia en horari saludable. - La proposta horària s'adequa més a les necessitats i ritmes dels adolescents. - Afavoriria la participació a les activitats de tarda per donar resposta a les necessitats de conciliació i supervisió de les famílies treballadores.	- És una alternativa difícil d'implementar per totes les resistències i recursos necessaris.
Alternativa 2: manteniment de la jornada intensiva assegurant un servei de menjador al final de la jornada	- És el model més universal i integrador perquè es realitza en el propi institut. - Afavoriria la participació en activitats educatives en horari no lectiu.	
Alternativa 3: servei de menjador per l'alumnat d'ESO extern a l'institut	- És una opció per garantir l'àpat a l'alumnat més vulnerable. - Hauria de ser un servei obert a qualsevol alumne.	- El desplaçament afavoriria l'absentisme al servei. - Podria esdevenir un servei segregador. - La distància entre les escoles i l'institut dificulta que sigui viable contemplar-les com un espai on oferir aquest servei.
Conclusions del municipi	- L'alternativa 1 és la més desitjable en quan a proposta horària saludable, però la més difícil d'implementar. - Es proposa repensar el model de menjador escolar per l'etapa de secundària i fer-lo atractiu. Es proposa un servei tipus cantina amb una oferta variada per escollir. L'opció de menjador escolar similar a primària no els va funcionar.	

TORRELLES DE LLOBREGAT

Dades bàsiques del municipi

Habitants (any 2022)	6.186
Renda familiar disponible per habitant (milers d'euros, any 2022)	22.474 (mitjana comarcal: 19.229 €)
Característiques territorials (nuclis o disseminats)	9

Centres públics de secundària	Institut Torrelles de Llobregat (fins el curs 2021-2022) que passa a ser Institut Escola Torrelles (des del curs 2022-2023) (l'horari de 1r d'ESO és de 8 a 12:30h i de 14:30 a 16:30h; de 2n a 4rt d'ESO és de 8 a 14:30h).
-------------------------------	--

Persones entrevistades

Fanny Barceló	Tècnica d'educació de l'Ajuntament de Torrelles de Llobregat
Jonathan	Educador social de Serveis Socials de l'Ajuntament de Torrelles de Llobregat
Elena Higuera	Directora de l'Institut Escola de Torrelles de Llobregat

Servei de transport escolar

- **Mobilitat i transport escolar al municipi**

No hi ha transport escolar. La majoria van a casa caminant, en patinet o autobús.

Disponibilitat de servei de menjador

- **Serveis de menjador a l'ESO disponibles actualment al municipi**

Aquest curs, s'han unificat les dues escoles i l'institut en un sol Institut-Escola. Gràcies a aquesta unificació, ara sí que hi ha menjador per l'alumnat de secundària. 1r d'ESO és l'únic curs que té tardes lectives, la resta de cursos d'ESO fa intensiva però la idea és que la jornada partida es vagi recuperant en tots els cursos d'ESO.

L'espai de migdia de 1er d'ESO és de 12:30 a 14:30h i inclou monitoratge i activitats.

De secundària es queda un 15% de l'alumnat, la gran majoria de primer d'ESO (dinen al centre 41 de 60 alumnes). Només 4 alumnes de 190 són de la resta de cursos de secundària.

No hi ha cantina.

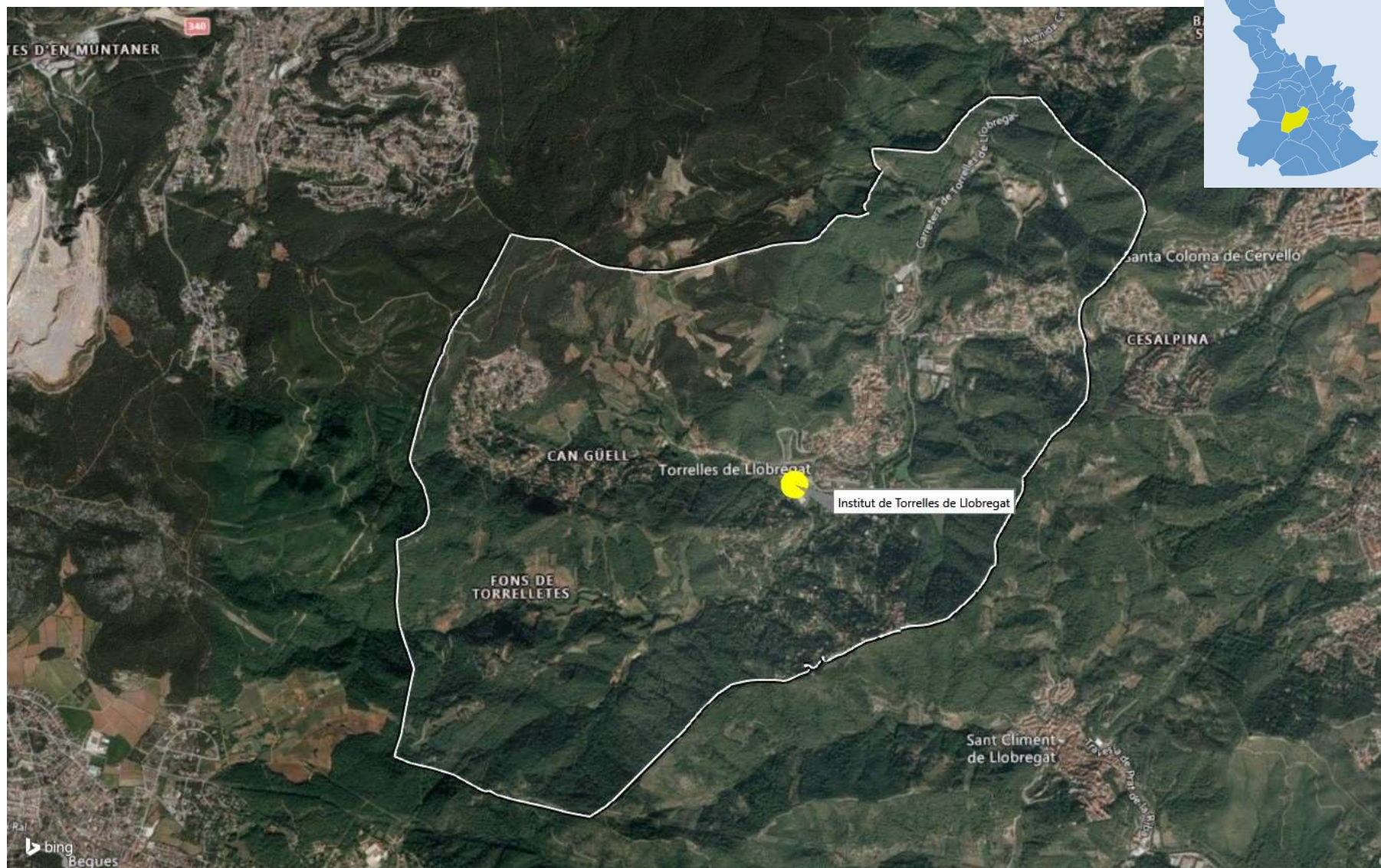
- **Menjador a secundària abans de la implementació de la jornada intensiva**

Abans del 2010, l'alumnat del municipi s'escolaritzava a Sant Vicenç dels Horts. El Consell Comarcal cobria el servei de menjador quan tenien jornada lectiva a les tardes i el transport escolar. S'hi quedava gairebé el 100%.

L'any 2011, s'incorpora la secció d'institut a Torrelles de Llobregat a l'Escola de Can Coll, però ja s'inicia amb jornada intensiva i no s'ofereix servei de menjador.

TORRELLES DE LLOBREGAT

Localització dels instituts públics del municipi



Detecció de necessitats i resposta municipal

- **Necessitat detectada**

Es detecta la necessitat de supervisió i conciliació entre l'alumnat d'ESO, sobretot de 1r curs. En aquest sentit, es relaciona amb la necessitat d'acompanyament i d'oferir un servei de menjador en tant que espai educatiu, per garantir uns hàbits saludables, d'higiene i una socialització positiva.

Es detecten adolescents amb famílies en situació de vulnerabilitat social que necessiten recolzament, suport i acompanyament.

- **Volum i característiques de l'alumnat**

No hi ha una estimació clara.

Actualment hi ha 7 o 8 beques concedies a l'alumnat de secundària.

Es calcula que un 10% de l'alumnat de l'institut-escola podria tenir carències alimentàries per manca de recursos econòmics.

- **Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió**

Des de l'inici es va tenir clar que s'havia d'oferir el servei de menjador a tot l'alumnat de secundària, independentment del curs i la jornada. La demanda és molt desigual entre l'alumnat de 1r (amb tarda lectiva) i la resta de cursos d'ESO, però tot l'alumnat d'ESO pot fer ús del servei de menjador.

El fet que l'alumnat de primària i de 1er d'ESO usuari del menjador escolar sigui molt nombrós garanteix la viabilitat del servei per a la resta de cursos d'ESO.

El servei de menjador actual implica un cost elevat per les famílies i és poc atractiu per als adolescents. Caldria repensar els menjadors escolars a l'etapa de secundària.

En aquest moment de reestructuració d'un nou institut-escola, la qüestió de repensar el menjador no s'ha pogut prioritzar.

A banda del menjador escolar, des de serveis socials s'ofereixen ajuts per les famílies més vulnerables a través del Banc d'Aliments i la compra de productes frescos. Actualment, s'està traspasant a les targetes moneder. També es complementen les beques de menjador parcials del Consell Comarcal fins a garantir la cobertura del 100%.

Fa un any, per donar resposta a la necessitat d'acompanyament de joves que podien tenir un entorn familiar poc amable, es va plantejar l'obertura d'un Casal de Joves amb el suport de la Diputació. Es contemplava oferir un espai de carmanyola per l'alumnat en situació més vulnerable. També tenia l'objectiu de vincular-los al recurs. La proposta no va tenir continuïtat perquè no es podia fer front al pagament d'un professional que supervisés i acompanyes al grup.

Es posa èmfasi en què les propostes per dona resposta a aquestes necessitats no poden tenir una temporalitat curta, perquè després no hi ha recursos, però ja s'ha creat la demanda.

La situació del municipi és força crítica, perquè no disposa de cap recurs ni personal tècnic d'educació a jornada completa.

Es posa també l'accent en el fet que el servei de menjador escolar hauria de ser molt més econòmic, estar subvencionat. Amb un preu per sota dels 3 € tindria demanda segur.

Anàlisi de les alternatives		
Alternativa	Avantatges	Inconvenients
Alternativa 1: impuls a l'ESO del Pacte de Reforma Horària	- Afavoreix la participació a les activitats educatives en horari no lectiu i la continuïtat en l'acompanyament. - Garanteix l'àpat en un horari saludable. - Facilita la supervisió, seguiment i detecció dels hàbits de l'alumnat. - La licitació actual per dos anys a tot l'Institut-Escola permet oferir el servei de menjador de forma esporàdica a l'alumnat de 2n a 4rt d'ESO, perquè a l'empresa concessionària li surt rendible.	- Es preveu la oposició del professorat i la negativa del consell escolar. - Una hora per dinar és insuficient en un municipi on molts alumnes resideixen en urbanitzacions fora del nucli urbà on es troba el centre. - El rendiment acadèmic a les tardes és menor. - Podria afavorir l'absentisme de tardes.
Alternativa 2: manteniment de la jornada intensiva assegurant un servei de menjador al final de la jornada	- Es garanteix la continuïtat del servei de menjador quan l'alumnat d'ESO passi a tenir jornada intensiva. - Actualment hi ha disponibilitat d'espai per oferir el servei de menjador.	- Implica un cost extra per les famílies. Es considera que el cost és molt elevat, però necessari per garantir un espai de garantia de drets, educatiu i saludable. L'administració hauria d'assumir una part del cost per reduir l'import. - Podria esdevenir una alternativa segregadora perquè només l'alumnat amb beca seria usuari. - La jornada intensiva implica la pèrdua d'un espai de socialització i acompanyament a les tardes.
Alternativa 3: servei de menjador per l'alumnat d'ESO extern a l'institut	- Es va pensar una proposta semblant a aquest model però oferint un espai de carmanyola.	- No hi ha recursos per contractar un càtering i servei de monitoratge o educadors per fer l'acompanyament i la supervisió. - El municipi no disposa d'equipaments adequats on sigui viable oferir un servei de menjador.
Conclusions del municipi	- Es considera que l'alternativa més viable és la 2, tot i que la 1 és la més desitjable. - Es manifesta que, actualment, a les diferències entre institut públics i concertats també s'hauria d'afegir la dels instituts-escola.	

VALLIRANA

Dades bàsiques del municipi

Habitants (any 2022)	15.658
Renda familiar disponible per habitant (milers d'euros, any 2022)	20.836 (mitjana comarcal: 19.229 €)
Característiques territorials (nuclis o disseminats)	27

Centres públics de secundària Institut Vall d'Arús (de 8:10 a 14:50h)

Persones entrevistades

Cristina Ludeña Tècnica d'Ensenyament de l'Ajuntament de Vallirana (ex-membre d'AMPA de l'Institut Vall d'Arús).

Servei de transport escolar

- **Mobilitat i transport escolar al municipi**

Hi ha un servei de transport escolar que té llista d'espera. L'alumnat del municipi viu dispers en 23 urbanitzacions, amb una distància màxima de 10km.

També han alineat la parada del transport interurbà, el Vallivus, que hi ha davant de l'institut als horaris d'entrada i sortida.

Disponibilitat de servei de menjador

- **Serveis de menjador a l'ESO disponibles actualment al municipi**

No hi ha servei de menjador escolar. La cantina es va tancar durant la pandèmia de la covid-19 i, actualment, està oberta la licitació.

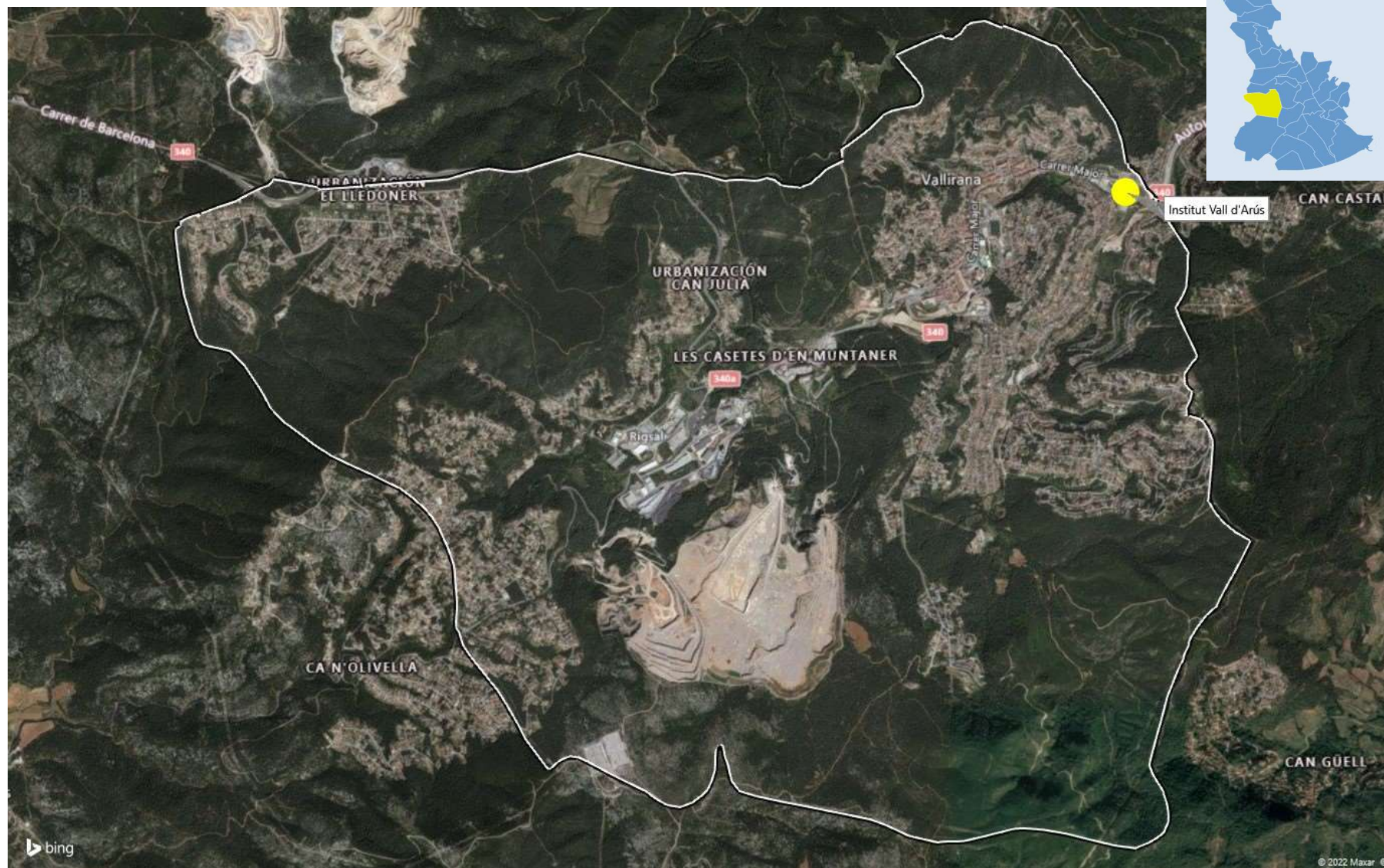
- **Menjador a secundària abans de la implementació de la jornada intensiva**

Abans de la implementació de la jornada intensiva hi havia servei de menjador. S'oferia menjar de càtering en dues aules que ara ocupen dos grups de batxillerat.

L'institut del municipi acollia l'alumnat de Cervelló que, aleshores, no tenia centre. L'alumnat de Vallirana podia optar a beques.

VALLIRANA

Localització dels instituts públics del municipi



Detecció de necessitats i resposta municipal

- **Necessitat detectada**

Fa un temps es van detectar problemes de salut i desmaís per falta d'ingesta relacionada amb l'horari d'esmorzar i dinar.

S'afirma que hi ha una necessitat d'alimentació no coberta, però no s'ha detectat específicament. Són perfils de famílies en situació de molta vulnerabilitat que tenen diferents ajuts.

Es considera que als centres de secundària no es fa un seguiment dels hàbits alimentaris per detectar aquestes necessitats i vetllar per l'adquisició d'hàbits saludables.

- **Volum i característiques de l'alumnat**

No hi ha una estimació clara, però es disposa d'alguns indicadors.

A tota primària, hi ha 168 alumnes amb beques de menjador del 70% i 4 amb beques que cobreixen el 100%. En total, 172.

Es calcula que quasi el 70% de l'alumnat de les escoles d'infantil i primària fa ús del servei de menjador escolar.

- **Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió**

Fa uns cursos, l'AFA va posar una cuina tipus office a la biblioteca amb microones. L'alumnat es podia quedar a dinar amb la carmanyola. Algunes famílies supervisaven l'alumnat. Majoritàriament, eren de primer d'ESO, però també hi havia d'altres cursos les tardes d'extraescolars o per fer treballs en grup.

Durant les restriccions per la covid-19 es va deixar de fer i actualment no hi ha famílies que s'ofereixin a supervisar aquest espai.

El professorat va decidir allargar la sortida per poder organitzar dos patis de 20 minuts, ja que l'alumnat de les urbanitzacions més allunyades arribaven molt tard a casa per dinar i feia molta estona que havien esmorzat.

L'alumnat d'ESO pot portar dos refrigeris, el de batxillerat, com que pot sortir del centre, sol comprar-se menjar preparat al supermercat del costat de l'institut.

Fa poc que hi ha Consell Municipal d'Educació i el tema del menjador escolar no era una prioritat. Sí que va sortir la demanda de poder optar a la jornada intensiva a primària, tot i que tampoc es va prioritzar.

Anàlisi de les alternatives		
Alternativa	Avantatges	Inconvenients
Alternativa 1: impuls a l'ESO del Pacte de Reforma Horària	Garanteix un àpat en horari saludable. Avança l'hora del dinar. Garanteix la supervisió durant l'àpat i l'acompanyament educatiu i facilita la conciliació.	- Podria afavorir l'absentisme de tarda. - Implica molts canvis a nivell d'horaris. - Es preveu una resistència inicial per part de la comunitat educativa, tot i que es creu que després valoraran l'avantatge de l'horari i la disponibilitat del servei de menjador escolar. - Les famílies de primària estan mobilitzades per implementar la jornada intensiva i aquesta alternativa és contrària a aquest moviment. - Implica un cost extra per les famílies, però l'administració local podria complementar beques. - L'alumnat prefereix dinar a dinar a casa.
Alternativa 2: manteniment de la jornada intensiva assegurant un servei de menjador al final de la jornada	- Garanteix la supervisió durant l'àpat i l'acompanyament educatiu	- Implica un cost extra per les famílies, però l'administració local podria complementar beques. - L'alumnat prefereix dinar a dinar a casa.
Alternativa 3: servei de menjador per l'alumnat d'ESO extern a l'institut		- Implica un desplaçament i una desvinculació del servei amb el centre.
Conclusions del municipi	- L'alternativa 2 es considera la més viable, però es valora com a necessari poder avançar l'hora de dinar. - Des de l'Ajuntament es posa èmfasi en que el servei de menjador hauria d'incloure's en l'horari lectiu. També considera que el lideratge hauria de recaure en el Departament d'Educació, per no traspasar tota la gestió i responsabilitat a les AFA.	

VILADECANS

Dades bàsiques del municipi

Habitants (any 2022)	66.720
Renda familiar disponible per habitant (milers d'euros, any 2022)	16.616 (mitjana comarcal: 19.229 €)

Característiques territorials (nuclis o disseminats)

2

Centres públics de secundària

Institut de Sales (de 8:30 a 15h)
Institut Josefina Castellví (de 8:15 a 14:45h).
Institut Josep Mestres i Busquets
Institut Miramar (de 8:15 a 14:30h)
Institut Olímpia (de 8:15 a 14:45h)
Institut Torre Roja

Persones entrevistades

Pilar Cabeza	Cap de Departament de Serveis Socials de l'Ajuntament de Viladecans
Agnès Querol i Maria José	Directora i secretària de l'INS Josep Mestres i Busquets
Begoña Tena	Directora de l'INS Miramar
Maribel Moner	Secretària de l'INS Olímpia
Javier Tercero	Director de l'INS Sales
Montse Bordes i Joana Melero	Cap d'estudis i directora de l'INS Josefina Castellví

Servei de transport escolar

• Mobilitat i transport escolar al municipi

No hi ha transport escolar al municipi.

A Viladecans, al l'Institut Josep Mestres i Busquets, s'escolaritza alumnat que prové del municipi de Sant Climent.

Disponibilitat de servei de menjador

• Serveis de menjador a l'ESO disponibles actualment al municipi

No hi ha cap servei de menjador en l'actualitat. Excepte a l'Institut de Sales que té cantina i ofereix un servei de plats combinats i entrepans (dimecres també fan menús), la resta de centres tampoc disposen de cantines.

Es desconeix si hi ha algun espai de carmanyola als centres els dies que es duen a terme els tallers d'estudi assistit.

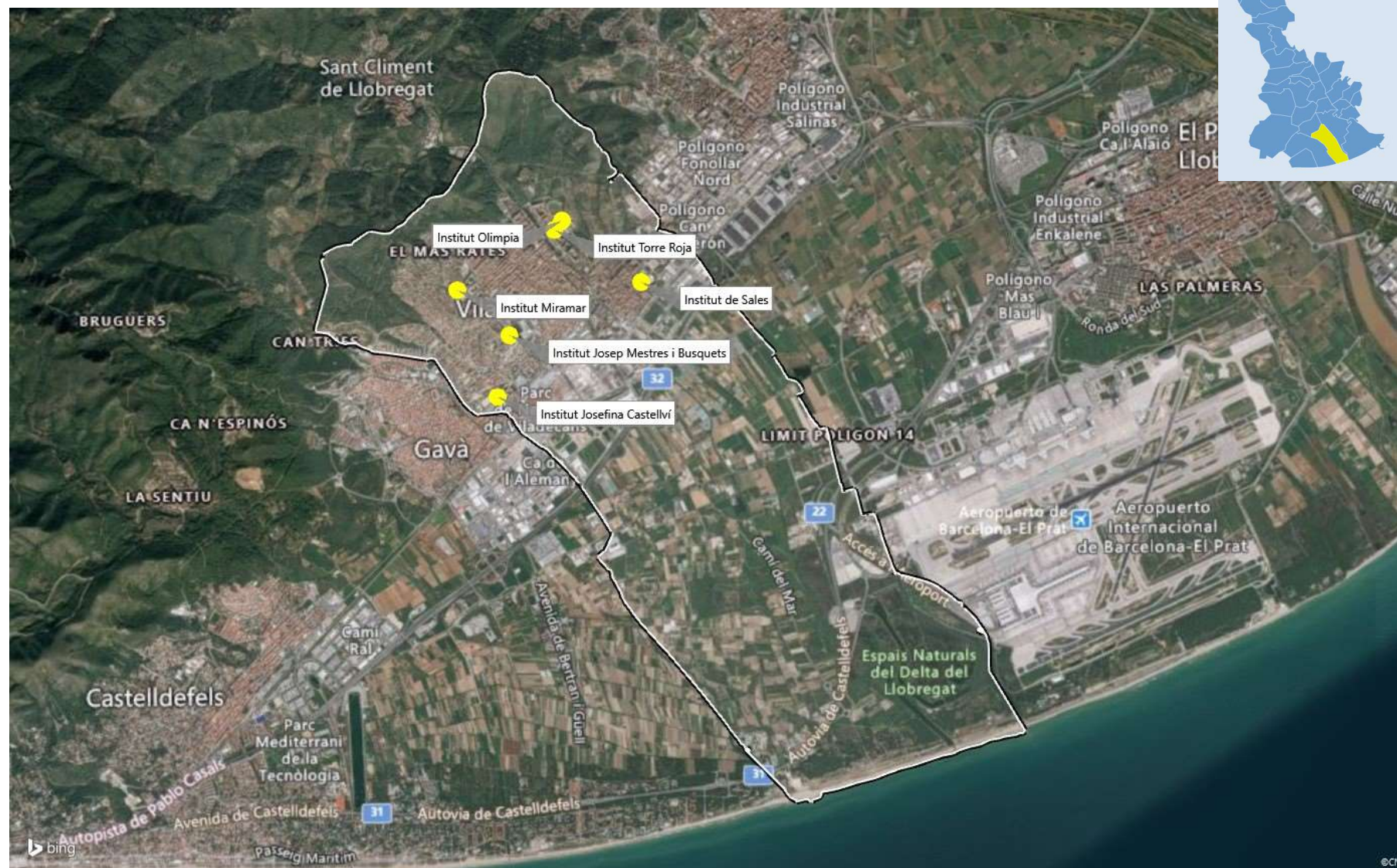
• Menjador a secundària abans de la implementació de la jornada intensiva

No es pot assegurar que hi hagués servei de menjador quan es feia l'horari amb tardes lectives.

La majoria de centres tampoc tenien cantina i els que en disposaven, van acabar tancant-se.

VILADECANS

Localització dels instituts públics del municipi



Detecció de necessitats i resposta municipal

- **Necessitat detectada**

No s'ha detectat una necessitat específica perquè no és un tema que generi debat ni les famílies fan demanda. De totes maneres, des de l'ajuntament consideren que s'hauria d'estudiar per saber l'abast real d'aquestes necessitats.

També es considera que s'ha de tenir en compte no només la necessitat d'alimentació no coberta, sinó la necessitat d'una alimentació saludable. Especialment, entre les famílies més vulnerables, ja que sovint són les que s'alimenten pitjor.

- **Volum i característiques de l'alumnat**

Al no detectar específicament cap necessitat, s'al·ludeixi a l'alumnat amb beca de menjador a 6è de primària per la situació econòmica de les famílies, i que seria potencial usuari del servei a l'etapa d'educació secundària.

- **Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió**

La implementació del servei de menjador a secundària no s'ha debatut en consells escolars de centre ni tampoc al municipal.

Des de serveis socials s'han ofert ajuts econòmics per l'alumnat de l'INS de Sales perquè pogués quedar-se a dinar. Abans es quedaven una desena d'alumnes, dels quals, 2 o 3 tenien una beca del municipi.

A Viladecans, des de fa anys, es duu a terme el Projecte Brúixola, que gestiona Càritas i també està present en altres municipis. La Brúixola és un servei destinat a adolescents i joves que estan cursant la ESO que es du a terme a un centre cívic. Hi participen 10 adolescents de primer i segon d'ESO de dilluns a dijous. L'ajuntament es fa càrrec del cost a través dels xecs de Proinfància. A l'espai tenen l'acompanyament d'una educadora social de Proinfància i una treballadora familiar de Serveis Socials.

L'empresa que realitza l'àpat és la mateixa que cuina pels menjadors socials i el servei a domicili del municipi. L'alumnat participa de l'espai de migdia parant taula, recollint, etc. Aquest projecte té força demanda i es valora obrir més grups. És un projecte que funciona molt bé. Abans de la pandèmia era un projecte que es feia conjuntament amb el menjador social per fomentar els vincles intergeneracionals.

Al projecte Brúixola s'ofereix un àpat equilibrat diari a aquests joves, així com un espai informal guiat, on es desenvolupa l'activitat del dinar i es treballen hàbits, actituds vers el menjar. També es dona suport i acompanyament acadèmic i es realitzen activitats lúdiques per treballar la formació personal dels joves, a nivell emocional, i d'habilitats socials. És un servei molt proper, que al desenvolupar-se quatre tardes a la setmana, permet fer un bon seguiment del noi/a, i facilita la detecció de conductes de risc i per tant un espai privilegiat, per poder-les prevenir i/o treballar.

Durant la legislatura anterior, aquest tema generava molta preocupació i es va dur a terme un sondeig entre les famílies. No hi va haver demanda. L'alumnat prefereix dinar a casa i les famílies, si han de fer front al pagament d'un servei extra, sense beca, algunes prefereixen que dinin a casa.

Anteriorment, l'alumnat de l'INS Torre Roja podia demanar una beca de menjador perquè feien ús del servei de l'escola Doctor Trueta. Finalment, degut a les diferències horàries, es va deixar d'oferir.

→ El cas de l'INS Josefina Castellví

• Mobilitat i transport escolar

La majoria són alumnes del mateix barri. L'alumnat que viu a més distància pot trigar uns 20 minuts caminant.

• Servei de menjador actual

No hi ha cap servei de menjador ni servei de cantina.

És un centre relativament nou, del 2012, i encara està ubicat en un espai provisional. Comparteixen instal·lacions amb l'Escola l'Enxaneta, tot i que estan ubicats en edificis diferenciats. L'entesa entre centres no facilita la implementació d'un servei de menjador.

• Menjador abans de la implementació de la jornada intensiva

El centre ja va obrir amb la jornada intensiva i no es va plantejar fer servei de menjador.

• Necessitat detectada

S'ha detectat la necessitat de supervisió i conciliació a través de les repetides demandes de l'AFA, però molt minoritàries i enfocades a l'alumnat de primer cicle.

A través de les tutores i les orientadores es detecten casos puntuals d'alumnes amb necessitats d'alimentació no coberta o trastorns de la conducta alimentària i es deriven a serveis socials o de salut. Hi ha poca continuïtat de la majoria de projectes d'aquesta tipologia.

• Volum i característiques de l'alumnat

No hi ha una estimació clara.

• Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió

Les famílies l'AFA han anat pressionant, sobretot les de 1r i 2n d'ESO. Es va implementar un servei de menjador aprofitant les instal·lacions compartides i el monitoratge de l'escola. L'empresa licitadora havia d'allargar l'horari perquè els horaris no coincidien. En principi, havia de ser un servei pel 50% de l'alumnat, però només en feien ús una vintena. El preu del menú era de 12€. Es va deixar de fer.

Posteriorment, s'ha repetit la demanda en dos ocasions però les AFA de l'escola i l'institut no s'han posat d'acord i no ha fructiferat.

També es va intentar engegar un projecte de cantina, però no es va poder tirar endavant perquè hi havia pocs usuaris i els preus no compensaven a l'empresa que ho gestionava.

→ El cas de l'INS de Sales

- **Mobilitat i transport escolar**

L'alumnat és del mateix barri o d'altres zones del municipi. Com a màxim, viuen a un kilòmetre de distància.

- **Servei de menjador actual**

Hi ha una cantina petita que ofereix servei d'esmorzars i menús senzills per situacions puntuals. Actualment només un alumne fa ús de la cantina per dinar després de la jornada lectiva.

Sobretot dona servei al professorat, especialment els dimecres quan hi ha reunió de coordinació. L'alumnat que manifesta que necessita quedar-se a dinar, se'n fan càrrec. Però són casos molt puntuals.

- **Menjador abans de la implementació de la jornada intensiva**

S'oferia un servei de menjador a la cantina, amb poc alumnat, però que tenia opció a demanar beques de menjador. Actualment ja no poden.

- **Necessitat detectada**

No s'ha detectat cap necessitat de conciliació ni supervisió específica. Es considera que l'alumnat prefereix dinar a casa i desenvolupar la seva autonomia. Això fa que hi hagi poca demanda i que les famílies busquin alternatives al menjador escolar.

No s'ha detectat la necessitat d'alimentació no coberta o problemes per manca d'alimentació adequada, però tampoc en tenen informació.

- **Volum i característiques de l'alumnat**

Es calcula que dels 180 alumnes de primer cicle d'ESO, la majoria anirien a dinar a casa perquè viuen molt a prop del centre.

- **Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió**

S'ha mantingut la cantina i es dona la possibilitat que l'alumnat en pugui fer ús al migdia juntament amb el professorat. No permet atendre a més d'una desena d'alumnes. Si es volgués ampliar el servei s'hauria de replantejar l'espai i el servei de la cantina perquè actualment no hi ha cap monitoratge ni supervisió.

→ El cas de l'INS Josep Mestres i Busquets

- **Mobilitat i transport escolar**

La majoria són del barri, però també tenen alumnat de Sant Climent de Llobregat que té un servei de transport gratuït.

- **Servei de menjador actual**

No hi ha servei de menjador ni cantina.

- **Menjador abans de la implementació de la jornada intensiva**

Abans hi havia menjador i cuina, actualment s'ha reconvertit en un espai polivalent que s'utilitza molt.

El servei de menjador era molt difícil de gestionar i generava molts conflictes. Es garantia l'àpat i facilitava la conciliació, però tenia molts inconvenients. L'alumnat no es volia quedar i rebutjaven el servei. Molts marxaven al migdia sense permís. Es quedaven pocs alumnes, sobretot els de Sant Climent.

La licitació era complicada i les famílies no sempre estaven d'acord amb els menús que proposa l'empresa. El dinar era de càtering.

El Consell Comarcal tenia un pressupost molt ajustat i les empreses licitadores havien d'oferir un servei amb poc marge.

- **Necessitat detectada**

Des del centre s'ha detectat un volum d'alumnes que no porta esmorzar per l'esbarjo, però la majoria s'alimenta correctament.

Des de l'acció tutorial i les guàrdies del pati se supervisa tot el tema de la salut i els hàbits alimentaris de l'alumnat. Si es detecta alguna situació es parla amb la família.

No hi ha hagut demanda per part de les famílies. Consideren que no hi ha necessitat d'alimentació no coberta.

S'han detectat alumnes amb mals hàbits d'alimentació que beu begudes energètiques, menjar ràpid (tipus pizza i Frankfurt), que no sopa o que ho fa sol tancat a la seva habitació.

- **Volum i característiques de l'alumnat**

No hi ha una estimació clara, però es fa referència 15-20 alumnes en situació de vulnerabilitat.

- **Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió**

Actualment no tenen cap alumne vinculat al Projecte Brúixola que es fa a altres centres.

→ El cas de l'INS Miramar

- **Mobilitat i transport escolar**

La majoria de l'alumnat és del barri i viuen a 10 minuts del centre.

També hi ha alguns alumnes que viuen a Begues o a Sant Climent de Llobregat, però no tenen transport escolar perquè no és el centre que tenen adscrit. Es desplacen amb la família o transport públic.

- **Servei de menjador actual**

No hi ha servei de menjador ni cantina.

Actualment, 3 alumnes del centre en situació de vulnerabilitat participen al Projecte Brúixola.

- **Menjador abans de la implementació de la jornada intensiva**

La persona entrevistada no recorda que la cantina estigues en funcionament ni que hi hagués servei de menjador.

L'espai de cantina és un espai polivalent per l'alumnat i l'AFA.

- **Necessitat detectada**

No s'ha detectat una gran incidència de trastorns alimentaris, tot i que hi ha casos puntuals. També s'ha detectat que alguns adolescents de 1r d'ESO són petits i dinen sols a casa o estan sols pel poble. Les famílies d'alumnat podria tenir la necessitat d'un menjador per conciliació, acompanyament i supervisió dels àpats.

Darrerament també ha crescut el número de famílies que tenen dificultats econòmiques. Moltes d'aquestes famílies són d'origen magribí. Els costa demanar ajuda al centre per la compra de llibres, material o la matrícula per vergonya. No han fet cap demanda per una necessitat d'alimentació no coberta.

- **Volum i característiques de l'alumnat**

Hi ha 3 alumnes participants del Projecte Brúixola, però es creu que es podrien beneficiar moltes més. No hi ha una estimació clara.

- **Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió**

Des del centre no s'ha estudiat la possibilitat d'oferir un servei de menjador escolar. Es considera que hauria de formar part d'un projecte més ampli amb un programa d'extraescolars i activitats complementàries per oferir oportunitats educatives i que impliqués a totes les administracions.

Quan s'ha detectat alguna situació de necessitat no coberta d'alimentació, s'ha derivat a serveis socials, al Projecte Brúixola.

→ El cas de l'INS Olímpia

• Mobilitat i transport escolar

La majoria de l'alumnat és del barri i viuen a poca distància del centre.

També hi ha alguns alumnes que a Sant Climent de Llobregat, però no tenen transport escolar perquè no és el centre que tenen adscrit. Es desplacen en transport públic.

• Servei de menjador actual

No hi ha servei de menjador ni cantina.

L'institut està en mòduls prefabricats des del curs 2017/2018. Estan ubicats en unes instal·lacions on hi ha un CEIP. Encara no són institut-escola, però pròximament ho seran.

Actualment, 2 alumnes del centre en situació de vulnerabilitat participen al Projecte Brúixola.

• Menjador abans de la implementació de la jornada intensiva

És construït des del 2017, quan ja tenien establert la jornada compactada.

• Necessitat detectada

Es detecta la necessitat d'apostar per una proposta més àmplia i vinculada a una oferta d'activitats no lectives en xarxa a tot el municipi. Es considera que oferir un menjador com abans no cobreix totes les necessitats que pot tenir l'alumnat i les famílies

• Volum i característiques de l'alumnat

No hi ha una estimació clara més enllà dels dos alumnes que participen del Projecte Brúixola.

• Propostes i solucions implementades per donar resposta a la necessitat d'alimentació no coberta, conciliació i/o supervisió

El primer any, quan va obrir el centre, es va preguntar a les famílies, juntament amb la matrícula, si volien tenir servei de menjador. De 90 alumnes, només van dir sí una o dues famílies. El segon curs també es va preguntar, i al rebre la mateixa resposta es va deixar de consultar. Les famílies preferien organitzar-se elles mateixes, preparar menús a casa o que els avis ajudessin durant aquesta hora.

No s'ha tornat a plantejar res sobre la implementació d'un servei de menjador escolar. Es considera, a més, que s'hauria de tendir a un menjador més atractiu per als adolescents (tipus self-services) i vincular la proposta a una oferta d'extraescolars municipal per garantir oportunitats educatives de qualitat a tot l'alumnat. Això requereix d'implicar a molts agents del territori.

Quan es detecta un cas d'alimentació no coberta es deriva al servei d'educació i als serveis socials de l'ajuntament. Alguns acaben participant al Projecte Brúixola.

Anàlisi de les alternatives		
Alternativa	Avantatges	Inconvenients
Alternativa 1: impuls a l'ESO del Pacte de Reforma Horària	- Promou l'àpat del dinar en un horari saludable. - Hi ha cert escepticisme sobre els beneficis de retornar a la jornada partida amb tardes lectives. - Se suposa que és la direcció que acabarà prenent la jornada, en tant que la Reforma Horària és una decisió política.	- Es considera que la jornada intensiva beneficia a la comunitat educativa i ha comportat millores a nivell pedagògic. - L'alumnat augmentaria el seu temps de presència al centre i seria més complex de gestionar per al professorat. - L'alumnat prefereix dinar a casa com a experiència que els permet guanyar autonomia, especialment el de 3r i 4rt d'ESO. - Implica un cost extra per les famílies sense beca. - Augmenta la despesa i la gestió dels centres (licitacions, personal de consergeria, llum, aigua, etc.) i l'administració (beques, etc.). - Es preveu una forta resistència per part de la comunitat educativa. - Genera absentisme i la conflictivitat. - Seria millor replantejar el volum d'hores lectives.
Alternativa 2: manteniment de la jornada intensiva assegurant un servei de menjador al final de la jornada	- Permet garantir el servei de menjador per a qui ho necessiti, però facilitant a l'alumnat que ho vulgui dinar a casa. - Garanteix l'alimentació saludable i la supervisió dels àpats. - Es pot estructurar l'horari per oferir una estona per esmorzar tipus "lunch anglès" i aguantar bé tota la jornada lectiva. - Des de la lògica d'un servei obert per a tot l'alumnat, té més sentit que estigui al propi institut. - Facilita la organització i compromís d'assistència a activitats extraescolars.	- Molts instituts no tenen espai disponible per oferir aquest servei. - L'alumnat prefereix dinar a casa com a experiència que els permet guanyar autonomia. - Implica un cost extra per les famílies sense beca. - Afavoreix que l'alumnat tingui temps lliure a la tarda i pugui gestionar autònomament el descans, l'activitat no lectiva i les responsabilitats acadèmiques. - No es podria garantir la sostenibilitat del servei a tots els centres a causa de la baixa demanda. - Seria necessària una inversió per reformar espais. - S'hauria d'acompanyar d'un programa d'extraescolars a tot l'alumnat.
Alternativa 3: servei de menjador per l'alumnat d'ESO extern a l'institut	- Ja s'està desenvolupant a través del Projecte Brúixola. - Garanteix l'alimentació saludable i la supervisió dels àpats. - Si només s'ofereix per un col·lectiu determinat, fer-ho fora del centre pot afavorir que sigui un servei menys estigmatitzant perquè no és visible per la resta de l'alumnat. - Facilita l'assistència a activitats extraescolars.	- La gestió és més complexa. - L'alumnat prefereix dinar a casa com a experiència que els permet guanyar autonomia. - Es considera convenient que sigui un servei obert a tot l'alumnat. - S'ha de tenir cura que no acabi sent un servei estigmatitzador.
Conclusions del municipi	- Majoritàriament, hi ha força consens en què l'alternativa 2 és la més desitjable i viable. Permet oferir un servei de menjador sense modificar la jornada al propi centre. També es contempla l'alternativa 3 per als centres sense menjador o amb poca instal·lacions amb un aforament molt limitat. - Es posa de manifest diverses qüestions a tenir en compte: la falta d'implicació d'alguns centres en temes socials i la resistència a desenvolupar certes iniciatives, la necessitat de garantir personal vetllador durant l'estona de migdia per l'alumnat que ho requereixi, la necessitat de personal per supervisar i tenir cura de l'espai i l'alumnat, i la normativa poc flexible per considerar espais alternatius per implementar un servei de menjador, que també afecta a la possibilitat de demanar beca. Per exemple, si el que ofereix una cantina no està considerat com a servei de menjador, l'alumnat no pot demanar les beques del Consell Comarcal perquè no compleixen els requisits. - També es fa referència a la voluntat de poder treballar temes d'alimentació de forma transversal per promoure hàbits saludables i el gaudi. - Es fa explícita la necessitat d'una decisió política o de l'administració competent en relació a la implementació del servei.	

QUADRE RESUM DE SERVEIS DE MENJADOR ESCOLAR A L'ESO PER MUNICIPI

Municipis	Institut	Opcions a l'institut					Opcions fora de l'institut			Aclariments
		Cap servei per a l'àpat del dinar a l'institut	Servei de menjador escolar	Cantina amb servei de plats cuinats o menús per dinar	Espai carmayola per dinar a l'institut (a la cantina o a un altre espai de l'institut)	Cantina amb servei d'esmorzars durant el pati	Servei de menjador a una escola de primària	Projecte socioeducatiu amb àpat de dinar (de serveis socials o/i entitats socials)	Altres	
Abrera	Institut Voltterra	●		Només docents		●				
Begues	Institut Begues	●						● Projecte Brúixola de Càrites amb Serveis Socials		Uns 8 adolescents atesos pel Projecte Brúixola al Centre Cívic.
Castelldefels	Institut Josep Lluís Sert	●						● Projecte Brúixola de Càrites amb Serveis Socials		Uns 10 adolescents atesos pel projecte Brúixola, procedents de diferents instituts.
	Institut Les Marines	●								
	Institut Mediterrània			● (uns 8 alumnes diàriament)		●				
	Institut Valèria Haliné						●			
Castellví de Rosanes	Sense institut propi. Institut de referència a Sant Esteve Sesrovires	●								L'institut de referència de Sant Esteve Sesrovires té cantina amb menú però l'alumnat de Castellví no s'hi pot quedar perquè el transport torna a Castellví a les 14:30h.
Cervelló	Institut Cervelló	●					●			Caldria preveure que el nou institut (pendent de construcció) disposi de cuina pròpia.

QUADRE RESUM DE SERVEIS DE MENJADOR ESCOLAR A L'ESO PER MUNICIPI

Municipis	Institut	Opcions a l'institut					Opcions fora de l'institut			Aclariments
		Cap servei per a l'àpat del dinar a l'institut	Servei de menjador escolar	Cantina amb servei de plats cuinats o menús per dinar	Espai carmanyola per dinar a l'institut (a la cantina o a un altre espai de l'institut)	Cantina amb servei d'esmorzars durant el pati	Servei de menjador a una escola de primària	Projecte socio educatiu amb àpat de dinar (de serveis socials o/i entitats socials)	Altres	
Collbató	Institut de Collbató	●					●		● Centre obert amb espai carmanyola a partir de les 15 h.	
Corbera de Llobregat	Institut Corbera	●								
	Institut Can Margarit	●								
Cornellà de Llobregat	Institut Esteve Terrades i Illa				●	●				L'espai carmanyola l'utilitza sobretot alumnat de FP.
	Institut Francesc Macià	●				●				Cantina autogestionada per alumnes per vendre d'esmorzars.
	Institut Joan Miró			●	●	●				Dinen diàriament uns 25 alumnes al servei de dinars de la cantina. Està prevista una ampliació del menjador per poder oferir el servei a un nombre major d'usuaris.
	Institut Maria Aurèlia Campany			● Programa "Educa't saludablement" (F. Probitas i Serveis Socials)						28 alumnes de l'Institut Maria Aurèlia Capmany accedeixen al programa Educa't saludablement, però s'estima que hi ha fins 80 alumnes que ho necessiten.
	Institut Miquel Martí i Pol			●		●				Es queden molts pocs alumnes a dinar a la cantina.
	Institut Neus Català						●			Uns 6 alumnes dinen a l'escola de primària ubicada just al costat.

QUADRE RESUM DE SERVEIS DE MENJADOR ESCOLAR A L'ESO PER MUNICIPI

Municipis	Institut	Opcions a l'institut					Opcions fora de l'institut			Aclariments
		Cap servei per a l'àpat del dinar a l'institut	Servei de menjador escolar	Cantina amb servei de plats cuinats o menús per dinar	Espai carmayola per dinar a l'institut (a la cantina o a un altre espai de l'institut)	Cantina amb servei d'esmorzars durant el pati	Servei de menjador a una escola de primària	Projecte socio educatiu amb àpat de dinar (de serveis socials o/i entitats socials)	Altres	
El Papiol	Sense institut propi. Instituts de referència a Molins de Rei	●								
El Prat de Llobregat	Institut Escola El Prat		●							
	Institut Escola Pepa Colomer		●							
	Institut Baldiri Guilera	●						● Projecte Brúixola de Càrites amb Serveis Socials		Uns 8 adolescents atesos al projecte Brúixola, procedents de diferents instituts. *L'institut El Prat disposa de cuina pròpia però no s'utilitza.
	Institut Estany de la Ricarda	●								
	Institut El Prat de Llobregat	●*								
	Institut Ribera Baixa	●								
	Institut Salvador Dalí	●								
Esparreguera	Institut El Cairat	●				●				
	Institut El Castell	●				●				

QUADRE RESUM DE SERVEIS DE MENJADOR ESCOLAR A L'ESO PER MUNICIPI

Municipis	Institut	Opcions a l'institut					Opcions fora de l'institut			Aclariments
		Cap servei per a l'àpat del dinar a l'institut	Servei de menjador escolar	Cantina amb servei de plats cuinats o menús per dinar	Espai carmanyola per dinar a l'institut (a la cantina o a un altre espai de l'institut)	Cantina amb servei d'esmorzars durant el pati	Servei de menjador a una escola de primària	Projecte socio educatiu amb àpat de dinar (de serveis socials o/i entitats socials)	Altres	
Esplugues de Llobregat	Institut Joanot Martorell			●	●	●				Es detecta molt alumnat amb necessitat no coberta. Es proposa compartir menjador amb l'institut Joaquim Blume.
	Institut Joaquim Blume		●							
	Institut La Mallola			●	●	●				La cantina fa menús per als docents. L'espai carmanyola de la cantina té un preu mensual (10 € / usuari) que assumeix l'AFA.
	Institut Severo Ochoa	●				●				
Gavà	Institut de Bruguers			● Projecte "Menja Sa a l'Insti"						Programa "Menja Sa a l'Insti" entre Serveis Socials i Creu Roja. Es fa a les cantines dels instituts. Hi ha alumnat becat i altres que paguen el menú.
	Institut El Calamot			● Projecte "Menja Sa a l'Insti"						
	Institut Escola Gavà Mar		●							
La Palma de Cervelló	Sense institut propi. Institut de referència a Corberà Ll.	●								Els centres de referència de Corberà de Llobregat no ofereixen servei de menjador.

QUADRE RESUM DE SERVEIS DE MENJADOR ESCOLAR A L'ESO PER MUNICIPI

Municipis	Institut	Opcions a l'institut					Opcions fora de l'institut			Aclariments
		Cap servei per a l'àpat del dinar a l'institut	Servei de menjador escolar	Cantina amb servei de plats cuinats o menús per dinar	Espai carmayola per dinar a l'institut (a la cantina o a un altre espai de l'institut)	Cantina amb servei d'esmorzars durant el pati	Servei de menjador a una escola de primària	Projecte socio educatiu amb àpat de dinar (de serveis socials o/i entitats socials)	Altres	
Martorell	Institut Joan Oró	●								
	Institut Maria Canela	●								
	Institut Pompeu Fabra	●								
Molins de Rei	Institut Bernat El Ferrer	●				●				
	Institut Lluís de Requesens	●								
Olesa de Montserrat	Institut Creu de Saba	●				●				El servei de Cantina va tancar durant la pandèmia i no ha tornat a reobrir. Actualment es venen productes d'esmorzar envasats com a projecte de 4t d'ESO.
	Institut Daniel Blanxart i Pedrals	●				●				
Pallejà	Institut Pallejà			●	●	●				S'ofereix el servei de menú a la cantina per 7 € però cap alumne l'utilitza (només docents).

QUADRE RESUM DE SERVEIS DE MENJADOR ESCOLAR A L'ESO PER MUNICIPI

Municipis	Institut	Opcions a l'institut					Opcions fora de l'institut			Aclariments
		Cap servei per a l'àpat del dinar a l'institut	Servei de menjador escolar	Cantina amb servei de plats cuinats o menús per dinar	Espai carmayola per dinar a l'institut (a la cantina o a un altre espai de l'institut)	Cantina amb servei d'esmorzars durant el pati	Servei de menjador a una escola de primària	Projecte socioeducatiu amb àpat de dinar (de serveis socials o/i entitats socials)	Altres	
Sant Andreu de la Barca	Institut de Sant Andreu	●								
	Institut El Palau	●								
	Institut Montserrat Roig	●								
Sant Boi de Llobregat	Institut Camps Blancs			●		●				
	Institut Ítaca	●								
	Institut Joaquin Rubió i Ors	●				●				L'institut disposa de l'espai per fer menjador escolar però actualment no està en marxa.
	Institut Marianao			● (només plats combinats o entrepans calents)		●				
	Institut Rafael Casanova	●								
Sant Climent de Llobregat	Sense institut propi. Institut de referència a Viladecans	●								

QUADRE RESUM DE SERVEIS DE MENJADOR ESCOLAR A L'ESO PER MUNICIPI

Municipis	Institut	Opcions a l'institut					Opcions fora de l'institut			Aclariments
		Cap servei per a l'àpat del dinar a l'institut	Servei de menjador escolar	Cantina amb servei de plats cuinats o menús per dinar	Espai carmayola per dinar a l'institut (a la cantina o a un altre espai de l'institut)	Cantina amb servei d'esmorzars durant el pati	Servei de menjador a una escola de primària	Projecte socio educatiu amb àpat de dinar (de serveis socials o/i entitats socials)	Altres	
Sant Esteve Sesrovires	Institut Montserrat Colomer			●		●				
Sant Feliu de Llobregat	Institut Martí Dot			● (restaurant pedagògic de FP)				● Projecte Bruixola de Càritas amb Serveis Socials		Uns 8 alumnes d'ESO al projecte Brúixola.
	Institut Olorda	●								
Sant Joan Despí	Institut Francesc Ferrer i Guàrdia			●		●				
	Institut Jaume Salvador Pedrol	●								
Sant Just Desvern	Institut Sant Just Desvern		●			●				Es queden uns 70-80 alumnes al servei de menjador. El servei el gestiona l'AFA amb la cantina. Inclou monitoratge, té un preu de 6,33€ i enllaça amb extraescolars.
Sant Vicenç dels Horts	Institut Frederic Mompou	●								L'espai de cantina va quedar vacant arrel de la pandèmia. Està pendent una nova licitació.
	Institut Gabriela Mistral	●		Només docents		●				El servei de menú de la cantina només l'utilitzen els docents
Santa Coloma de Cervelló	Institut Montpedrós	●								

QUADRE RESUM DE SERVEIS DE MENJADOR ESCOLAR A L'ESO PER MUNICIPI

Municipis	Institut	Opcions a l'institut					Opcions fora de l'institut			Aclariments
		Cap servei per a l'àpat del dinar a l'institut	Servei de menjador escolar	Cantina amb servei de plats cuinats o menús per dinar	Espai carmayola per dinar a l'institut (a la cantina o a un altre espai de l'institut)	Cantina amb servei d'esmorzars durant el pati	Servei de menjador a una escola de primària	Projecte socio educatiu amb àpat de dinar (de serveis socials o/i entitats socials)	Altres	
Torrelles de Llobregat	Institut Escola Torrelles		●							
Vallirana	Institut Vall d'Arús	●								La cantina es va tancar durant la pandèmia de la covid-19 i, actualment, està oberta la licitació.
Viladecans	Institut de Sales			●		●				Uns 10 alumnes al projecte Brúixola, de diferents instituts.
	Institut Josefina Castellví	●						● Projecte Brúixola de Càritas amb Serveis Socials		
	Institut Josep Mestres i Busquets	●								
	Institut Miramar	●								
	Institut Olímpia	●								
	Institut Torre Roja	●								



04.

CONCLUSIONS I PROPOSTES

4. CONCLUSIONS I PROPOSTES

4.1. Detecció i necessitat d'alimentació no coberta a l'ESO



Necessitats detectades

S'han detectat sis tipus de necessitats diferenciades – malgrat puguin coincidir en alguns casos en els mateixos alumnes i famílies- i que podrien requerir, per ser ateses, algun tipus de servei o prestació de menjador escolar a l'ESO.

Els sis tipus de necessitat detectades són:

- a) De cobertura alimentària
- b) De conciliació
- c) D'adaptació en la transició de primària a l'ESO
- d) De supervisió i acompanyament
- e) De socialització
- f) De transport i ajust horari

La necessitat la detecten les persones entrevistades – especialment, personal municipal de serveis socials i d'educació, i personal directiu dels instituts- a través de la seva relació quotidiana amb alumnat, famílies, AFA, docents, personal d'integració social, etc.

La detecció d'aquestes necessitats no implica que s'hagin quantificat, ni enregistrat, ni transformant en demandes ni que se'ls hagi donat una resposta.

Passem a caracteritzar cadascun del tipus de necessitats detectades, amb relació al dinar dels adolescents durant l'etapa d'ESO.

a) Cobertura alimentària

S'ha detectat que hi ha alumnat que no dina (o no esmorza) amb regularitat degut a una situació econòmica familiar molt precària. També s'ha detectat **alimentació mal coberta** – en el sentit d'insuficient quant a quantitat, varietat o qualitat –deguda a manca de recursos econòmics i de situacions precàries d'habitatge (ex. residència en habitacions). Aquestes situacions s'han detectat, fonamentalment, en instituts d'alta complexitat (ex. Maria Aurèlia Capmany, Neus Català, Institut Joan Oró, Gabriela Mistral, Joanot Martorell).

També s'han detectat alguns casos d'adolescents que no tenen l'àpat preparat quan arriben a casa, sigui per manca de recursos o per dificultats de la família per organitzar-se i planificar la preparació del menjar prèviament.

La detecció es fa perquè es tramiten ajuts per a les famílies – ex. de llibres i material escolar; prestacions alimentàries – i perquè s'observa que hi ha alumnat que no porta esmorzar a l'hora del pati o que no dina res els dies que es queda a activitats de tarda, per exemple d'estudi assistit.

b) Necessitat de conciliació

Es detecten famílies que tenen moltes dificultats per poder compaginar la feina i l'atenció dels seus fills/lles durant l'àpat del dinar. Això implica que, o bé els han de deixar dinar sols a casa; o han de renunciar a opcions laborals; o bé han d'optar per matricular-los en un centre concertat amb servei de menjador.

Aquesta situació es manifesta especialment en relació amb l'alumnat de primer cicle d'ESO, per tenir una edat menor i perdre de cop la protecció que ofereix l'escolarització primària.

Es detecta que les dificultats de conciliació són més acusades entre famílies que es troben en aquestes situacions:

- Famílies nouvingudes sense xarxa de suport.
- Famílies monoparentals amb un horari laboral ampli i/o poca xarxa de suport.
- Famílies que treballen per torns al sector industrial.
- Famílies en situació laboral precària que tenen més d'una feina o treballen moltes hores.
- Famílies que treballen fora del municipi on viuen i que han d'invertir molt temps en desplaçaments.

c) Necessitat d'un procés d'adaptació en la transició de primària a l'ESO

L'alumnat de primer d'ESO passa de cop, sense procés d'adaptació, d'una situació de protecció a primària – amb servei de menjador, classe lectiva a la tarda i extraescolars a les escoles- a una situació de zero acompanyament institucional durant el dinar ni la tarda.

Per a l'alumnat de primer d'ESO que no té acompanyament familiar a casa, el canvi suposa precipitar-li de cop la responsabilitat d'organitzar-se sense la supervisió ni acompanyament.

d) Necessitat de supervisió i acompanyament

Hi ha constància que una part (minoritària) de l'alumnat dina i passa bona part de la tarda sol a casa, sense cap supervisió ni acompanyament.

La situació de no supervisió ni acompanyament també preocupa, especialment, en el cas d'alumnes, també detectats, que:

- Pateixen soledat.
- Pateixen malestar psicològic.
- Tenen trastorns de la conducta alimentària.

Així mateix, s'ha fet detecció de la **necessitat de treballar i educar per al desenvolupament d'uns hàbits i una alimentació saludables**, degut a l'augment d'adolescents i joves que no esmorzen, consumeixen diàriament begudes energètiques o menjar ràpid i que estan sobreexposats a les pantalles durant el temps del dinar i les tardes.

e) Necessitat d'espais de socialització

S'han detectat situacions de soledat i aïllament entre adolescents que viuen en municipis amb urbanitzacions molt disperses, amb poca oferta d'activitats extraescolars i dèficit en el transport municipal.

Una vegada arriben a casa per dinar després de la jornada lectiva, tenen moltes dificultats per desplaçar-se i participar d'aquestes propostes, de manera que en molts casos es queden tota la urbanització sense opcions de socialització.

f) Necessitat de transport i ajust horari

En municipis amb nuclis poblacionals molt dispersos i un temps de desplaçament llarg, s'ha detectat que l'alumnat arriba molt tard a casa. Dinen passades les 15:30-15:45h després de sortir a les 7h i menjar únicament un entrepà per esmorzar (i no en tots els casos).

Puntualment, en algun territori s'ha detectat alumnat que no pot tornar directament a casa després de finalitzar les classes lectives, i ha de vagar pel municipi fins que la família el pot recollir o passa el bus urbà que el pot portar a la urbanització.





Volum i característiques de l'alumnat amb necessitats

Pràcticament cap municipi **ha fet una detecció explícita de les necessitats no cobertes o mal cobertes en alimentació durant l'ESO**. Per tant, no s'han obtingut dades quantitatives per poder fer una estimació del volum d'alumnat que es podria beneficiar de la implementació d'un servei de menjador als instituts.

La manca d'enregistrament de dades sobre com dina l'alumnat d'ESO i quines són les seves necessitats en aquest àmbit impossibilita visibilitzar aquesta realitat i és un dels obstacles per aconseguir articular demandes socials de serveis de menjador a l'ESO.

Una excepció en aquest sentit és el municipi de Martorell, que va fer una enquesta a alumant d'ESO per saber com dina diàriament. Segons aquesta enquesta (feta al 2018 en el marc de l'elaboració d'una estratègia d'Educació 360) un 16% de l'alumnat d'ESO dina diàriament sol/a a casa. Al conjunt de Catalunya, s'estima que entre un 22-24% de l'alumnat d'ESO que fa jornada intensiva dina diàriament sol/a (Departament d'Educació, Prospectiva dels impactes d'aplicar el Pacte per la Reforma Horària a l'ESO, any 2022).

Val a dir, que **la comarca del Baix Llobregat presenta molts contrastos en quan als indicadors socioeconòmics** i, per tant, les estimacions recollides sobre el volum d'alumnes que podrien necessitar el servei de menjador a l'ESO són molt dispars:

- En alguns municipis, els casos que es detecten són puntuals.
- En altres, en canvi, el volum d'alumnes que podria tenir aquestes necessitats pot arribar a representar entre el 20 i el 30% del total, aproximadament. Especialment en instituts d'alta complexitat i/o ubicats ens zones amb nombre elevat de famílies vulnerables.

Les beques de menjador a 6è de primària són els principals indicadors per estimar el valor de possibles necessitats d'alimentació no coberta a l'ESO. Tal com han repetit varies persones entrevistades, l'alumnat de sisè de primària amb beca de menjador finalitza al juny amb una situació de necessitat que difícilment canviat tres mesos després, quan comencen a setembre l'ESO.

Atenent a aquest indicador, **al curs 2022-2023 s'han atorgat 1.278 ajuts individuals per a menjador a alumnat de sisè de primària de la comarca**. Aquesta és la dada més directa de quina pot ser la necessitat de menjador escolar per alumnat vulnerable en el proper curs 2023-2024, quan aquest alumnat comenci 1er d'ESO. Es tracta d'alumnat que, a banda de poder necessitar el recurs per raons de conciliació familiar, té també una situació econòmica valorada pels serveis socials com a vulnerable.

Si es fa l'extrapolació de la necessitat fins a 2n d'ESO, el volum d'alumnat d'ESO amb necessitat estimada de menjador escolar seria d'uns 2.556 alumnes de primer cicle d'ESO: **un 20% de l'alumnat matriculat a primer cicle d'ESO**.

Les necessitats de menjador escolar a segon cicle d'ESO poden ser molt menors en tant que les necessitats de supervisió adulta disminueixen molt, amb tot, pot haver encara una necessitat puntual.

La **detecció és menys objectivable en quan a les necessitats de supervisió i conciliació**. A més, la baixa demanda explícita del servei de menjador escolar a l'ESO per part de les famílies en ens instituts públics recolzen a ulls de molts persones entrevistades la visió que no hi ha necessitat.

De totes maneres, com que la majoria de menjadors de les escoles d'infantil i primària atenen a més d'un 30% d'alumnat de sisè, s'estima que, un percentatge similar podria ser el total d'alumnat que es podria beneficiar d'aquest servei en el seu pas a secundària.

Les característiques de l'alumnat i el perfil de les famílies amb necessitats de supervisió i/o conciliació és molt més heterogeni que el de les famílies amb beca de menjador a primària, les quals comparteixen un nivell socioeconòmic baix.

4.2. Serveis de menjador a l'ESO existents als instituts i municipis de la comarca

Disponibilitat de serveis de menjador a l'ESO

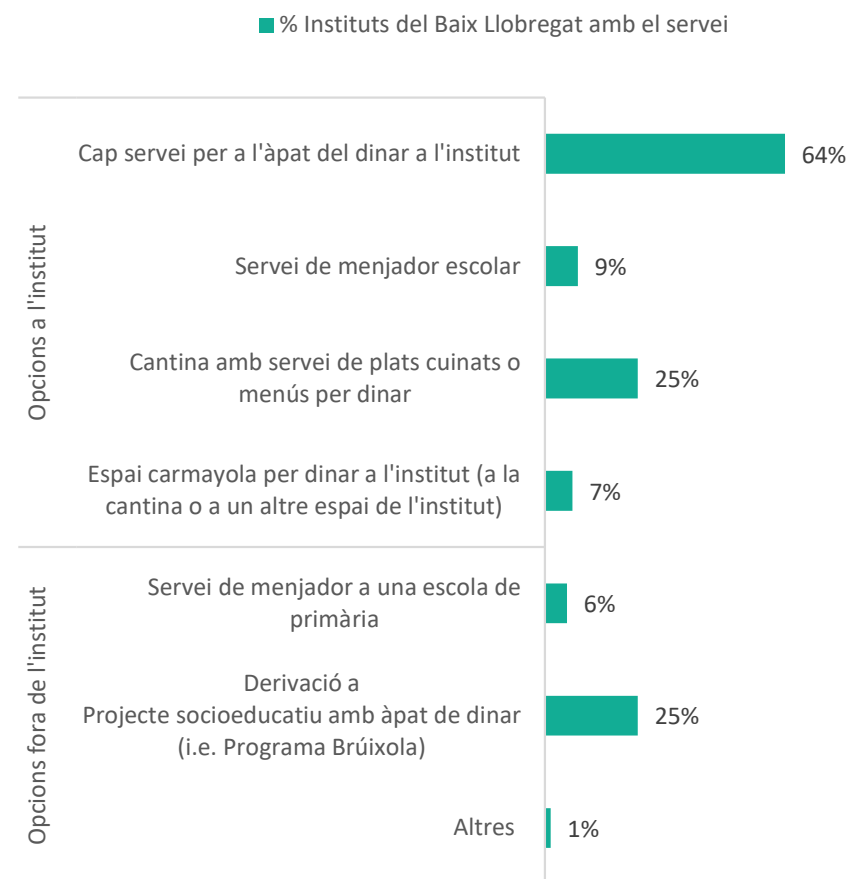
Les entrevistes realitzades en aquest estudi han permès fer un mapeig de les opcions de menjador escolar o prestacions similars disponibles als instituts de la comarca del Baix Llobregat. S'ha explorat també si a nivell municipal existeixen projectes municipals independents del institut per cobrir les necessitats del dinar dels adolescents d'ESO.

El resum de resultats el podem veure en el gràfic a la dreta. Els resultats fan referència als 69 centres educatius públics on es cursa ESO (65 instituts i 4 instituts escola). En la pàgina següent es pot veure, per a cada municipi, els serveis d'àpat de dinar per a alumant d'ESO de què disposen. Com es pot observar, **el nombre i tipus d'opcions d'àpat per a l'alumnat d'ESO no guarda cap correlació amb els indicadors que poden apuntar necessitat del servei, com són les beques de menjador escolar atorgades a primària i els nivell de renda de la població**. Així, municipis com Sant Just Desvern, Collbató o Pallemà, amb alts nivells de renda, tenen millor cobertura que d'altres com Sant Vicenç dels Horts, Sant Boi de Llobregat, Viladecans, Martorell o el Prat de Llobregat, amb indicadors socioeconòmics molt pitjors.

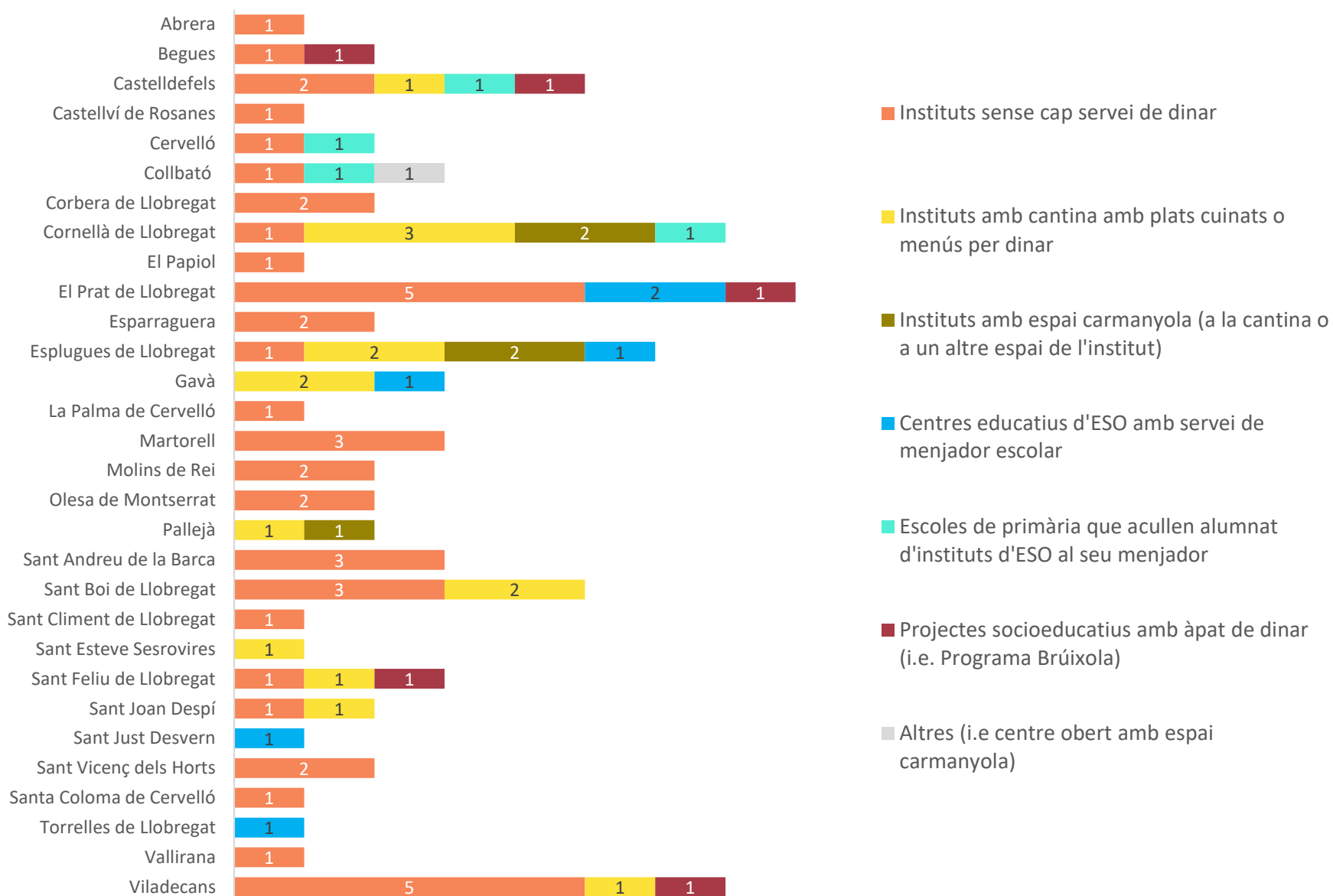
La **no correlació entre necessitat i oferta del servei** posa en evidència que la disponibilitat o no de menjador escolar a l'ESO **depèn molt més de la iniciativa i capacitat d'organització de les famílies i de l'institut** i de la gestió de les cantines per consolidar el seu servei; que de la necessitat objectiva alimentària i de conciliació de les famílies.

La capacitat de mobilització i autoorganització de les AFA en els instituts d'alta complexitat acostuma a ser més dèbil que en els de baixa complexitat. Aquest fet podria explicar, en part, la situació paradoxal de no correlació entre grau de necessitat i grau de cobertura.

Centres educatius d'ESO públics de la comarca del Baix Llobregat segons servei d'àpat de dinar que ofereixen. Any 2023



Municipis segons serveis d'àpat de dinar que ofereixen. Comarca del Baix Llobregat, 2023



Expliquem a continuació cadascun dels tipus de serveis d'àpat de dinar per a alumant d'ESO de centres públics que trobem a la comarca.

- **Instituts sense cap servei per cobrir l'àpat del dinar**

El 64% dels centres de la comarca (44 en termes absoluts) no té cap servei previst per cobrir l'àpat del dinar al seu alumnat. És la situació més freqüent i majoritària dels instituts públics de la comarca.

La majoria d'aquests instituts disposaven de menjador escolar abans d'adherir-se a la jornada continuada l'any 2010-2011. Només els instituts de creació més recent, que ja van sorgir amb la jornada continuada, no han disposat mai d'aquest servei.

En l'altre extrem, un 9% (6 centres educatius) tenen menjador escolar com a tal, incloent menú diari i servei de monitoratge. Es tracta dels 4 instituts escola, l'Institut de Sant Just Desvern i l'Institut Joaquim Blume.

Un 25% dels instituts (17) disposen d'una cantina en funcionament que, a més de fer serveis d'esmorzar, fa servei d'àpats al migdia, amb plats cuinats que poden ser de menú o opcions més senzilles de plats combinats.

En varis d'aquests instituts amb cantina només els docents fan ús del servei de cuina de la cantina per dinar. A més, aquest servei no sempre està disponible diàriament sinó només els dies que els docents tenen coordinacions de tarda. Generalment, el nombre d'alumnes d'ESO que utilitzen la cantina per dinar és molt reduït (menys de 8 alumnes).

També trobem algun cas puntual d'instituts que no disposaven del servei quan feien tardes lectives, per estar ubicats en el nucli urbà i viure el seu alumnat especialment pròxim al centre (cas, per exemple, d'alguns instituts del Prat de Llobregat). Hi ha també algun cas puntual d'institut que va disposar del servei de menjador però ja abans del canvi de jornada havia deixat de funcionar per manca d'usuaris.

Val a dir que **23 instituts públics dels 69 de la comarca (33% del total) disposen de servei de cantina per a esmorzars durant el pati** (i berenars a la tarda, en cas de fer cicles formatius). Algunes d'aquestes cantines (9) no fan cap servei de dinar al migdia i estan en instituts que no disposen de cap servei de menjador per alumant d'ESO. El servei, generalment no s'ofereix perquè es considera que la demanda és insuficient.

Val a dir que **les cantines dels instituts han tendit, en els darrers anys, a desaparèixer**, per manca de rendibilitat o manca d'iniciativa dels equips directius dels instituts per tornar a licitar el servei un cop finalitza una licitació anterior. Els anys de pandèmia, en què les cantines van haver de tancar durant més d'un curs, ha significat el tancament d'unes quantes cantines més a la comarca, que actualment estan pendents de licitació.

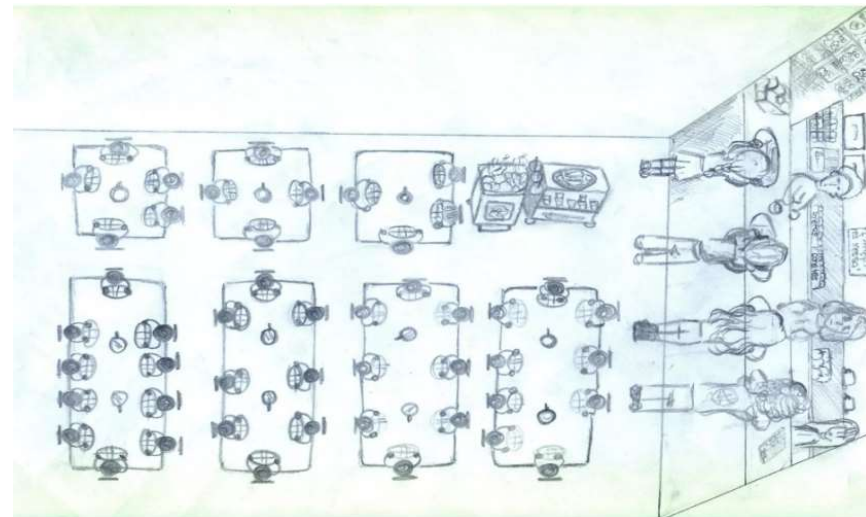
- **Instituts amb servei de menjador escolar**

Un 9% dels centres educatius (6 en total) tenen menjador escolar com a tal, incloent menú diari i servei de monitoratge. Es tracta dels 4 instituts escola (dos del Prat, un a Torrelles i un altre a Gavà), l'Institut de Sant Just Desvern i l'Institut Joaquim Blume (aquest últim amb un projecte esportiu d'alt rendiment que inclou una residència).

L'ús del servei de menjador en aquests centres educatius per part de l'alumnat d'ESO és bastant elevat, especialment a primer cicle d'ESO.

El cas més paradigmàtic és el de l'institut de Sant Just Desvern, per ser un institut públic amb jornada intensiva que ha sabut mantenir el menjador escolar i amb un elevat volum d'usuaris. El servei està gestionat per l'AMPA amb la cantina, inclou monitoratge, enllaça amb extraescolars i té un preu de 6,33€ per als usuaris fixos. Té un ús d'uns 70-80 alumnes diaris.

Paradoxalment, Sant Just Desvern no té un context social de vulnerabilitat que impliqui més necessitat del menjador social – al contrari, és el municipi de la comarca amb més nivell de renda i amb un dels percentatges més baixos d'alumnat plegat.
)



Dibuix del menjador de l'Institut de Sant Just Desvern (any 2009).

Font: : Paula Vidal, Laura Pont i Carla Ejarque. Projecte «Making off El menjador de l'IES Sant Just Desvern»

- **Instituts amb cantina amb servei de plats cuinats o menús per dinar**

Un 25% dels instituts (17) disposen d'una cantina en funcionament que, a més de fer serveis d'esmorzar, fa servei d'àpats al migdia, amb plats cuinats que poden ser de menú o opcions més senzilles de plats combinats.

En varis d'aquests instituts amb cantina només els docents fan ús del servei de cuina de la cantina per dinar. A més, aquest servei no sempre està disponible diàriament sinó només els dies que els docents tenen coordinacions de tarda.

Generalment, el nombre d'alumnes d'ESO que utilitzen la cantina per dinar és molt reduït (menys de 8 alumnes) i és una mica superior en alumant de cicles formatius (especialment si han de combinar classes lectives amb pràctiques durant el dia).

Aquests serveis de cantina no disposen de servei de monitoratge ni de cap funció o projecte educatiu. La persona que regenta l'espai fa la funció de vetllar per l'espai tant a nivell de cuina, com de neteja i de convivència.

Les cantines són més aviat espais petits (de la mida d'una aula) i normalment no tenen capacitat per a més de 30 persones. En general, la demanda d'àpats per dinar és baixa i dona molts pocs beneficis, de manera que la sostenibilitat del servei és sempre fràgil.

Actualment, l'alumnat que es queda a dinar a les cantines amb servei de cuina no reben beques de menjador.

Una modalitat especial d'aquest tipus de servei la trobem a Cornellà de Llobregat i a Gavà, amb els projectes "Educa't saludablement" i Menja Sa a l'Institut". Es tracta de projectes de serveis socials (amb Probiteas en el cas de Cornellà i de Creu Roja en el cas de Gavà) que creen a la cantina dels instituts un servei d'àpat amb càtering i acompanyament d'educadors socials. És un servei acotat per a alumnat derivat per serveis socials, si bé en algun cas (Gavà) també hi poden accedir pagant alumnes no derivats de serveis socials.

- **Espai carmanyola per dinar**

Un 7% dels instituts (5) disposen d'un espai carmanyola habilitat en la mateixa cantina o en algun espai de l'institut (ex. un racó de la biblioteca, de l'auditori o la mateixa sala per dinar dels docents). Com es pot veure per les xifres, és un tipus de servei infreqüent.

Es tracta d'espais que disposen de microones i taules i cadires per dinar. Són espais supervisats i mantinguts pel mateix personal de la cantina o, en cas d'estar a l'institut, pel personal docent o de neteja del propi centre. En algun cas puntual han estat pares i mares voluntaris de l'AMPA els qui han supervisat i fet el manteniment de l'espai carmanyola.

Són espais que s'han habilitat, principalment, per a alumant que es queda a activitats de tarda, com els tallers d'estudi assistit en el marc del Pla Educatiu d'Entorn, el PMOE o bé algunes extraescolars de l'AMPA o del Pla Català de l'Esport. El volum d'usuaris és per tant molt minoritari (8-10 alumnes).

En general, els espais carmanyola són espais gratuïts, però trobem algun cas en el que la cantina demana una aportació econòmica pel manteniment i supervisió que fa l'espai. En aquests casos, el preu el paguen els mateixos alumnes o, subsidiàriament, l'AMPA.

- **Servei de menjador a una escola de primària**

Alguns instituts, gràcies en molts casos a la iniciativa de les seves AMPA, han arribat a acords amb escoles de primària properes per tal que el seu servei de menjador pugui ser utilitzat per alumnat d'ESO.

Aquest tipus d'acords els trobem en 4 instituts de la comarca (6%). El funcionament d'aquesta iniciativa requereix l'acord entre l'AMPA de primària que gestiona – generalment- el servei de menjador de primària, l'empresa concessionària i l'AMPA de l'institut.

Algunes d'aquestes iniciatives són difícils de sostenir per dues grans raons:

- Els horaris de dinar no coincideixen entre primària i ESO. De fet, els alumnes d'ESO arriben a l'escola de primària quan el personal de menjador ja està acabant la seva jornada. Això implica un esforç d'adaptació per l'empresa, a canvi d'un servei que no li aporta benefici, doncs el volum d'usuaris és molt baix (7-8 alumnes).
- L'alumnat d'ESO tendeix a preferir anar a casa a dinar, especialment si no té cap activitat de tarda a fer a l'institut o no participa de cap projecte a l'escola.

Amb tot, trobem algunes experiències que si estan sostenibles, especialment si hi ha una especial proximitat i vincle entre l'escola i l'institut.

- **Projecte socioeducatiu amb àpat de dinar**

Al marge de la iniciativa dels instituts i de les AMPA, en alguns municipis existeixen projectes de serveis socials, per donar cobertura a l'alumnat més vulnerable socialment i econòmicament.

El principal projecte d'aquestes característiques que existeix al Baix Llobregat és el Projecte Brúixola, gestionat per Càritas, amb finançament de Proinfancia i dels serveis socials de cada municipi.

El projecte, actualment, es desenvolupa als municipis de Begues, Castelldefels, el Prat de Llobregat, Sant Feliu de Llobregat i Viladecans.

El projecte consta d'un àpat per dinar més un temps de tarda en el qual es fa suport educatiu i activitats d'acompanyament social i emocional. El projecte compta amb la intervenció de professionals d'educació social i suport psicològic. Es considera que la tasca que es fa de suport emocional i escolar és tant important com la cobertura de l'àpat del dinar.

El projecte atén a grups molt reduïts d'alumnes, (aproximadament 6-10 per municipi). La ubicació del projecte és diversa en funció de cada municipi (centres cívics o locals parroquials, generalment).

Una modalitat similar d'aquest tipus de projectes són "Meja Sa a l'Insti" (Gavà) i "Educat' saludablement" a Cornellà, amb la diferència que es desenvolupen a les cantines dels instituts (veure apartat corresponent).

4.3. Resum de les valoracions de les tres alternatives de menjador a l'ESO proposades

Valoració de les alternatives

A les pàgines següents es presenten els principals avantatges i inconvenients recollits per cadascuna de les alternatives de menjador d'ESO presentades a les direccions dels instituts i al personal tècnic de serveis socials i educació dels ajuntaments.

El resum que en fem a continuació fa referència al conjunt de municipis i instituts i intenta expressar els matisos territorials.

En termes generals, es pot concloure que:

- **Alternativa 1. Impuls de la Reforma Horària a l'ESO**

L'alternativa 1 és la que genera menys acceptació, especialment entre equips directius d'instituts. Des d'un punt de vista social, es pot considerar la més desitjable i ideal però **hi ha una gran coincidència en considerar-la la més inviable a curt termini**. És l'escenari que queda més llunyà del punt en què ens trobem actualment.

D'altra banda, és una opció que **requeriria d'una directriu ferma per part del Departament d'Educació**, que obligués a implementar l'horari de la Reforma Horària i, en tal cas, hauria d'anar acompanyat de molts recursos per tornar a habilitar espais de menjador adequats i pensats per poder acollir a nombre elevat d'alumnes d'ESO.

- **Alternativa 2. Manteniment de la jornada intensiva assegurant un servei de menjador al final de la jornada lectiva.**

L'alternativa 2 és la que té més suport entre el personal tècnic municipal i els equips directius dels instituts. Tot i que han tancat molts serveis de menjador i de cantina per manca de demanda o/i insatisfacció amb el servei, n'hi ha d'altres que continuen funcionant i que mostren la viabilitat de la proposta, inclús el seu èxit si s'aconsegueix una bona gestió i una proposta de servei atractiva.

En els casos en què funciona, és generalment gràcies a la disponibilitat d'una empresa (generalment un/a autònom/a) que presta el servei amb qualitat, bona atenció i que ha establert una bona relació amb l'equip directiu i l'AMPA.

En aquests casos en què funciona, potenciar l'alternativa 2 hauria de fer-se comptant amb aquestes empreses i evitant crear un servei addicional que competeixi amb elles.

- **L'alternativa 3. Servei de menjador per a alumnat d'ESO extern a l'institut**

L'alternativa 3 no genera consens entre el personal municipal de l'Ajuntament, però té molt suport entre els equips directius dels instituts.

És una opció que ja estan implementant alguns municipis de la comarca amb entitats socials (el més destacat és el Projecte Brúixola). **Es veu com l'alternativa més viable a curt termini, especialment en municipis amb instituts sense espai ni instal·lacions adequades i que, en canvi, es troben a prop d'equipaments municipals amb cuina pròpia i una oferta interessant d'activitats de tarda.** Municipis com Martorell, el Prat de Llobregat o Cornellà compleixen aquest conjunt de condicions.

Els **diagrames a continuació resumeixen els pros i contres** que s'han recollit per a cadascuna de les alternatives a través de les 65 entrevistes realitzades.

- Garanteix la cobertura alimentària a l'alumnat d'ESO i facilita la conciliació de les famílies.
- És una mesura de protecció davant la soledat, abús de pantalles i mals hàbits alimentaris d'adolescents.
- El canvi horari entre primària i ESO és menys bruscat.
- Evita l'efecte saturació de la jornada intensiva.
- Està en sintonia amb els ritmes circadians de l'alumnat en l'etapa de l'adolescència..
- Situa l'àpat del dinar en un horari saludable.
- Garanteix l'acompanyament i supervisió durant l'àpat.
- La finalització de la jornada a les tardes és aviat (entorn a les 16:30 h).
- Redueix la segregació entre escola pública i concertada per motius d'horaris i serveis.
- Es pot fer un projecte de menjador que reforci el vincle entre alumnat i personal docent.
- La reforma horària iguala les instruccions horàries d'instituts i instituts escola públics.
- La reforma horària facilita diversificar el temps lectiu amb més diversitat de metodologies.

AVANTATGES

Alternativa 1 Impuls a l'ESO del Pacte per la Reforma Horària



INCONVENIENTS

- Alguns instituts estan massificats i no hi ha espai disponible per a un menjador escolar d'ús general.
- Obligaria moltes famílies a assumir la despesa de menjador escolar.
- Hi hauria una reacció en contra dels sindicats docents, ja que és una jornada que amplia el temps de presència dels docents i afectant a la seva conciliació.
- No hi hauria consens suficient en els claustres.
- La comunitat educativa aposta majoritàriament per la jornada intensiva, inclús a primària.
- L'alumnat d'ESO prefereix dinar a casa.
- Es pot generar absentisme a les tardes.
- Dificulta la logística de les famílies que no volen que el seu fill/a es quedi a dinar a l'institut.
- S'hauria de donar temps suficient al migdia per facilitar que els alumnes que volen dinar a casa ho puguin fer, de manera que no seria possible fer una pausa de migdia de menys de 1:30 h i el temps de sortida a la tarda s'allargaria.
- Hi hauria demanda d'opcions de transport al migdia per tornar a casa a dinar.
- Es preveu que l'espai de menjador provoqui conflictes de convivència i que l'activitat lectiva de la tarda sigui poc profitosa.
- Implica un canvi cultural i un reajustament social dels horaris (de les activitats extraescolars, per exemple).
- Els centres on el professorat fa classes a ESO i Batxillerat o tenen FP tindran dificultats per organitzar espais i horaris.
- Suposaria augmentar la despesa pública en beques.

- No es requereix cap canvi de jornada lectiva.
- El volum d'alumnat que fa/faria ús del menjador és previsiblement reduït i es podria assumir a nivell d'espais.
- És un model que s'està aplicant a alguns centres i funciona.
- Es garantiria la cobertura de l'àpat del dinar i supervisió adulta durant aquest temps.
- Es pot plantejar un projecte de menjador escolar saludable i educatiu, que podria enllaçar amb activitats de tarda.
- El servei de menjador facilitaria la participació de l'alumnat en activitats del Pla Educatiu d'Entorn, del Pla Català de l'Esport i extraescolars de l'AMPA.
- L'alumnat/ famílies que prefereixen fer el dinar a casa ho poden fer igual que ara.
- A curt termini és una alternativa viable.
- Garanteix que l'alumnat que viu a més distància pugui dinar més aviat.
- És una alternativa que assentaria algunes bases compatibles, a llarg termini, amb la instauració de la Reforma Horària.

AVANTATGES

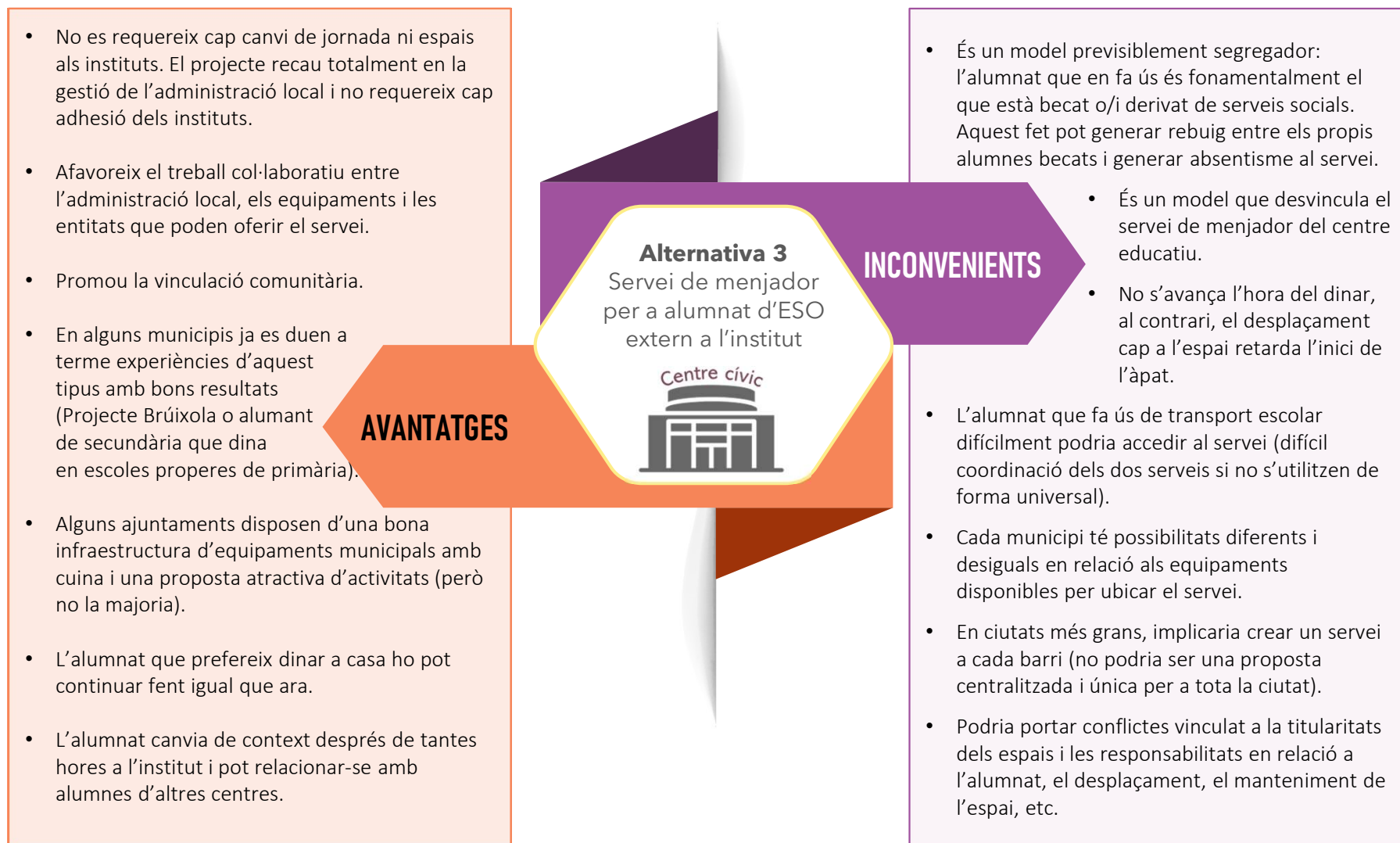
Alternativa 2

Manteniment de la jornada intensiva assegurant un servei de menjador al final de la jornada



INCONVENIENTS

- L'alumnat pot tendir a marxar a dinar a casa, encara que disposi de beca, comprometent la sostenibilitat del servei.
- L'alumnat pot no voler utilitzar el servei si només ho fa una minoria, doncs l'adolescència és una edat on l'adequació al grup pesa molt i on les famílies tenen menys autoritat per determinar què ha de fer el fill/a.
- No es disposa d'espais adequats ni suficients en alguns instituts. En d'altres, caldria fer reformes d'adequació d'espais (ex. cantines en desús).
- En general, els espais disponibles no permeten anar més enllà d'una demanda d'uns 30 alumnes.
- Es genera una dificultat de coordinació amb el transport escolar, si l'ús del menjador escolar és optatiu.
- És un model previsiblement segregador dins dels centres: l'alumnat que es queda al menjador seria sobretot el que està becat. Aquest fet pot generar rebuig entre els propis alumnes becats.
- És un model que no genera cap interacció amb el personal docent ni amb el temps lectiu.
- No s'avança l'hora del dinar. Aquesta continua sent tardana.
- No s'eviten els efectes negatius de la jornada intensiva: saturació, àpat del dinar en un horari poc saludable, etc.



4.4. Principals obstacles per oferir un servei de menjador a secundària

Més enllà de la valoració de les alternatives, la prospecció ha permès identificar alguns **obstacles que dificulten la implementació del servei de menjador a secundària**.

Aquesta factors, de fet, han ensorrat en la darrera dècada diferents intents de les AFA per reinstaurar serveis de menjador als instituts. Alguns d'aquests intents no han passat de la intencionalitat, doncs les barreres a superar són moltes i les AFA, en molts casos, no han comptat amb la complicitat de les direccions dels instituts, la qual és imprescindible per a l'èxit de les iniciatives. Tenint en compte que les AFA tenen lideratges efímers i canviants, les iniciatives quasi mai no han prosperat ni consolidat.

Els obstacles que mencionarem no només dificulten la posada en marxa d'iniciatives de servei de menjador a l'ESO sinó que estan dificultant la detecció de la necessitat i la demanda del servei.

Els principals obstacles a tenir en compte, són:

1. Molt poca demanda explícita i mobilització per part de les famílies per disposar de menjador a l'ESO (cerca individual de solucions)

La jornada intensiva actual està molt assumida per les famílies. Les famílies que podrien necessitar menjador escolar – i que inclús han estat becades fins a sisè de primària – tendeixen a buscar solucions individuals (xarxa familiar, acostumar el fill/a a dinar sol/a, modificar els seus horaris laborals, etc.) si a l'institut no hi ha servei de menjador.

No opten, en canvi, com a estratègia, per mobilitzar-se ni expressar la seva demanda formalment davant de cap institució (ni col·lectivament ni individualment).

Sí que va haver més tendència d'expressar la demanda els anys immediatament posteriors a la instauració de la jornada lectiva i a la desaparició dels menjadors escolars, però les mobilitzacions inicials no van prosperar i s'han acabat extingint.

Sorgeixen també, de tant en tant, iniciatives d'AMPA per reinstaurar el menjador escolar, però sovint no arriben a portar-se a terme per diferents raons:

- **Se les desmotiva des de la direcció escolar** (per exemple, al·ludint a tot tipus de requisits de normativa, responsabilitats, manca d'espais, etc., sense contribuir a buscar solucions factibles).
- El sondeig inicial de demanda que s'acostuma a fer entre les famílies per copsar el **grau d'interès surt insuficient**.
- **La junta de l'AMPA que ha de portar endavant la iniciativa es desarticula** abans de posar-la en marxa (en general, les AMPA dels instituts públics són febles i inestables, especialment, i precisament, en els instituts amb més complexitat social, on es concentra la necessitat i on el benefici sobre els alumnes podria ser major).

Tanmateix, cal no confondre **demanda expressada i necessitat**.

Es reconeix que **el fet que les famílies no expressin cap demanda ni queixa en relació a la no disponibilitat de menjador no significa que no tinguin una necessitat per cobrir adequadament l'àpat del dinar dels seus fills adolescents** (d'alimentació no coberta, d'educació en hàbits saludables, de conciliació i/o supervisió).

Fonamentalment, s'argumenta que les famílies amb beca de menjador a sisè de primària, tres mesos després, quan els seus fills i filles adolescents comencen primer d'ESO, deuen tenir encara algun grau de necessitat pel que fa a l'alimentació i supervisió dels seus fills i filles durant el dinar. L'extrapolació de dades de sisè de primària a primer d'ESO apuntava a entorn un 20% d'alumnat que podria acomplir requisits per demanar beca de menjador durant el primer cicle d'ESO.

D'altra banda, les poques dades disponibles indiquen que entre un 16% i un 24% de l'alumnat d'ESO dina diàriament sol/a.

Amb tot, d'alguna manera, a les famílies els és més fàcil trobar una solució individual, encara que no sigui òptima per a elles ni per als seus fills, que mobilitzar-se col·lectivament.

Es parla, en definitiva, d'una situació **"d'indefensió apresa", per la qual les famílies prefereixen adaptar-se a la nova situació a reivindicar solucions col·lectives**.

2. Implicació i predisposició desigual del professorat de secundària en temes socials

El coneixement de les necessitats i dels hàbits de salut de l'alumnat varia segons la voluntat del claustre de què l'institut tingui una funció social més enllà de l'acadèmica.

Les problemàtiques socials dins dels instituts són certament complexes i no depenen únicament de l'existència del servei de menjador escolar. Ara bé, **sembla inqüestionable que el servei de menjador podria ser una mesura de protecció i promoció de l'alimentació saludable en l'alumnat d'ESO, especialment el més vulnerable**. La seva desaparició, causada per la caiguda en picat de la demanda amb la implementació de la jornada intensiva, agreuja la vulnerabilitat social dels alumnes que no disposen de recursos familiars per fer un àpat diari de qualitat i en companyia a casa seva. Aquesta situació es fa especialment evident en els instituts d'alta complexitat.

Tot i així, els instituts tenen pocs recursos personals i materials per abordar aquestes problemàtiques i creuen que la responsabilitat no ha recaure en el personal docent. Consideren que les solucions tenen que venir d'altres agents, com els serveis socials.

A més, l'abordatge del servei de menjador, sovint s'associa a un retorn a la jornada amb tardes lectives i a una major càrrega de gestió per part de les direccions dels instituts.

Sovint, les reticències al menjador escolar giren entorn als possibles inconvenients per al personal directiu i docent del centre, mentre es relativitzen els beneficis i necessitat des alumnes.

Així, hi ha una escassa problematització del fet que adolescents de 12-15 anys dinin diàriament sols a casa i dels mals indicadors d'alimentació i ús de pantalles en els adolescents.

3. Naturalització de la situació actual i defensa de la jornada intensiva

En general, **no hi ha voluntat ni visió compartida sobre la necessitat d'actuar en relació a l'absència de servei de menjador a l'ESO per donar una resposta diferent a l'actual**.

Per una banda, **la jornada intensiva està molt estesa i és ben valorada per la comunitat educativa**. Les famílies s'han organitzat i/o resignat en funció d'aquest horari. Inclús, en alguns territoris es mobilitzen perquè també s'apliqui la jornada intensiva als centres de primària.

S'al·ludeix a una **falta d'evidències que recolzi la necessitat d'un canvi d'horari o que demostrï efectes negatius de la jornada intensiva**. Hi ha una visió compartida que la jornada intensiva ha suposat una millora de la convivència als centres i una reducció de l'absentisme escolar.

Per altra banda, també s'ha normalitzat que l'alumnat dinï a casa, sigui sol o acompanyat. **La creença que l'alumnat de secundària té suficient autonomia i que és una experiència que permet desenvolupar responsabilitats està força estesa**. Aquesta creença es veu reforçada en què el propi alumnat prefereix dinar a casa, gaudir d'espais d'autonomia i diferenciar-se de l'alumnat d'etapes anteriors.

En el nostre context, a més, **el rol de cura que tenen els avis i àvies també està molt naturalitzat i no veiem necessitats de conciliació** quan es disposa d'aquesta xarxa familiar –que no tothom té a l'abast.

4. Sobrecàrrega dels equips directius

Els **equips directius estan sobrecarregats** i la gestió que implica la reobertura del servei de menjador genera molt de rebuig si no va acompanyada de més recursos humans administratius o bé d'un suport extern que assumeixi el principal pes de la gestió.

D'altra banda, consideren que els instituts tenen altres necessitats més urgents pendents de solucionar.

5. Gran heterogeneïtat de casuístiques dins de la comarca del Baix Llobregat.

Els municipis de la comarca són diversos en quan a nombre d'habitants, característiques de la població, recursos municipals, dispersió territorial en nuclis poblacionals, etc.

Tenint en compte la diversitat territorial dins de la comarca, la prospecció no ha permès establir relacions clares entre els factors contextuals i les necessitats detectades: hi ha molta disparitat en les valoracions entre territoris amb característiques compartides.

Els **instituts i la seva realitat també són molt diferents** en relació al volum d'alumnat (hi ha centres amb 1.700 i altres amb menys de 300), oferta educativa, ubicació dins del terme municipal, necessitat de transport escolar o mobilitat educativa fora del municipi, etc.

Tot plegat, dificulta crear una visió compartida sobre la problemàtica i encara més sobre les possibles solucions.

6. Preferència per les solucions individuals per atendre una necessitat minoritària

No hi ha una visió compartida sobre la **conveniència de crear un recurs col·lectiu per cobrir la necessitat**. És a dir, la implementació d'una proposta que pogués beneficiar al conjunt de l'alumnat. En aquest sentit, ja es considera suficient la resposta individual des de serveis socials o alternatives que donen resposta a l'alumnat en situació de vulnerabilitat o amb ajuts individuals. Aquesta visió es recolza en la convicció que les necessitats reals són molt minoritàries.

7. Dèficits d'infraestructura per ubicar el servei de menjador

Alguns instituts estan en una situació de massificació, arrel de l'ampliació de línies d'ESO i oferta de cicles formatius els darrers anys. Aquesta massificació fa molt difícil trobar espais adequats per a un servei de menjador.

D'altra banda, la infraestructura que hi havia en el passat per al menjador escolar s'ha anat perdent i els espais estan actualment ocupats per a d'altres usos.

A més, en la darrera dècada s'ha donat també un procés de tancament de moltes cantines a causa de la baixa rentabilitat, la deixadesa en les licitacions, la manca de renovació i adequació dels espais i, finalment, a causa de la Covid-19.

La pèrdua de les cantines suposa perdre un possible espai a través del qual vehicular o fer ressorgir el menjador escolar a l'ESO.

8. Experiència prèvia poc satisfactòria amb el menjador escolar

Entre alguns equips directius predomina un discurs molt negatiu respecte a l'experiència passada del menjador escolar. Es recorda l'espai com a conflictiu, amb moltes dificultats del personal monitor per mantenir un bon clima de convivència, problemes amb les empreses gestores, etc..

9. Manca o poca participació en extraescolars de tarda a l'institut

Alguns dels serveis d'àpats i espais carmanyola dels instituts es mantenen pel petit grup d'alumnes que fan activitats a la tarda, especialment d'estudi assistit, vinculades als Plans Educatius d'Entorn i el PMOE.

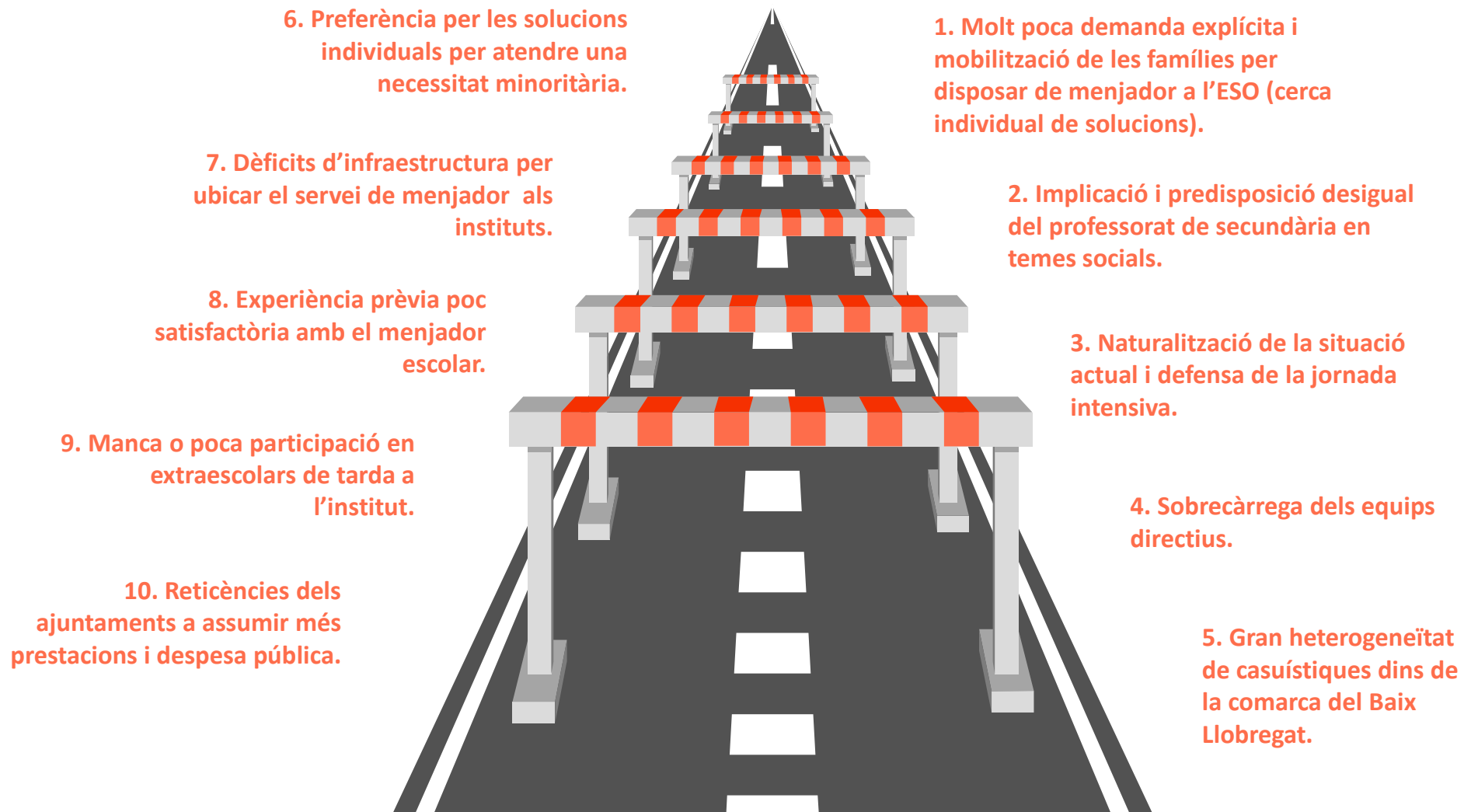
Més enllà dels tallers d'estudi assistit, els instituts públics tenen molt poques altres activitats extraescolars de tarda i les que tenen atrauen a un grup molt reduït d'alumnat.

Part de la dificultat d'assistència es deu, precisament, a la manca de servei de menjador que enllaci la jornada lectiva amb aquestes activitats, però, al mateix temps, el fet que no existeixin aquestes activitats és també un motiu pel qual hi ha poca demanda del servei de menjador. Tot plegat, una situació que es retroalimenta.

10. Reticències dels ajuntaments a assumir més prestacions i despesa pública

Les administracions locals no veuen que puguin afrontar més despeses. **Es demana concreció en quan al lideratge i la disponibilitat de recursos per implementar les alternatives.** També es fa èmfasi en que cal una normativa que doni seguretat sobre les responsabilitats i riscos que assumiria cada part.

Resum d'obstacles per oferir un servei de menjador a secundària



4.5. Requisits i facilitadors per oferir un servei de menjador a secundària

Requisits i facilitadors per oferir un servei de menjador a secundària

Per posar en marxa un servei de menjador a secundària hi ha una sèrie de requisits i facilitadors que s'han de treballar simultàniament i que es reforcen entre sí (veure diagrama de la pàgina següent). Descrivim a continuació aquests factors:

1. Visibilitzar la desitjabilitat i la necessitat

La principal conclusió d'aquest estudi és que **hi ha una acomodació generalitzada a la situació actual**. En alguns casos, es considera que hi ha poca necessitat o que les respostes actuals ja són suficients. En d'altres, es veu que hi ha una necessitat no coberta – especialment en instituts de màxima complexitat – però no se sent urgència ni pressió per actuar, doncs es tracta de necessitats invisibilitzades i que no s'expressen en forma de reivindicació. Només en casos molt puntuals s'ha transmès urgència per actuar.

Com hem comentat anteriorment, hi ha una situació que podríem denominar “**d'indefensió apresa**” per part de les famílies que podrien necessitar el servei i que provenen d'una situació – a primària- en la qual el tenien.

Pràcticament cap administració pública ni cap institut tenen actualment en la seva agenda treballar la prestació del menjador escolar a l'ESO. Inclús moltes AMPA d'ESO han esborrat aquesta qüestió del seu programari, tot i que les poques iniciatives encara existents es mantenen o s'activen en bona part gràcies a elles.

La no problematització implica també la no recollida de dades que permetin visibilitzar, conèixer i mesurar la necessitat.

Sembla, per tant, que **hi ha un debat social i polític pendent** que problematitzi la situació actual.

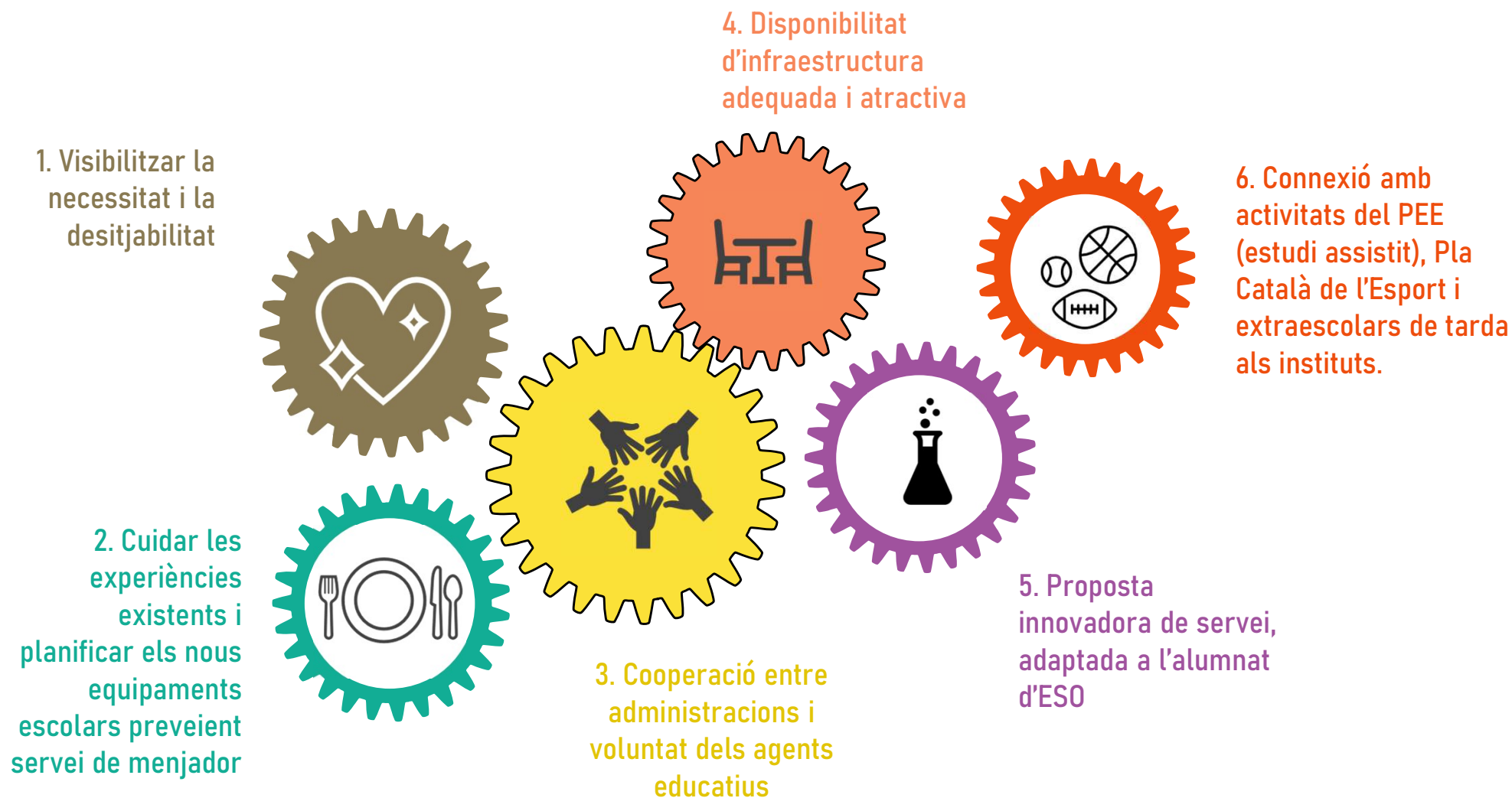
Hi ha un corpus legal i de polítiques que reconeix drets de protecció, benestar i cobertura de necessitats bàsiques dels infants i adolescents. Tanmateix, no hi ha claredat sobre quins drets han de tenir garantits els infants i adolescents pel que fa a l'alimentació durant l'etapa d'escolarització obligatòria ni a qui ni com correspon garantir aquests drets.

Tampoc hi ha claredat sobre en quina mesura és tolerable que es perdin mecanismes públics de protecció de la infància a partir dels 12 anys, coincidint amb el pas a l'ESO i en el cas específicament dels instituts de titularitat pública.

Finalment, no hi ha claredat sobre el model de menjador escolar al qual es vol tendir. El Decret regulador dels menjadors escolars vigent data de 1996 i està en procés de revisió des de 2017. Un dels elements de debat és la distribució de responsabilitats en la gestió i les formes de finançament i garantia del servei.

Són tots elements de debat polític i social que caldrà a travessar per activar mesures de transformació de la situació actual.

Requisits i facilitadors per oferir un servei de menjador a secundària



2. Cuidar les experiències existents i planificar els nous equipaments escolars preveient servei de menjador

En el “mentrestant”, és important cuidar les experiències existents de menjador escolar i de cantines amb servei d'àpat a instituts públics. Contribuir a la seva visibilització i reconeixement, donar suport als agents que gestionen aquestes experiències, difondre-les a mode exemplificador.

En general, els serveis de menjador escolar a l'ESO existents tenen una bona valoració i es veuen necessaris de mantenir. Demostren que són una opció vàlida i viable per cobrir necessitats alimentàries i d'acompanyament dels adolescents, i que tenen una alta acceptació i demanda si s'acompanyen d'una bona gestió i d'una proposta atractiva.

D'altra banda, cal tenir present el menjador escolar en la planificació de nous equipaments escolars. Per exemple, hi ha instituts que tenen pendent la renovació o construcció d'un nou edifici, on caldria garantir que es preveu un espai de cuina i menjador.

Així mateix, la projecció de nous centres de secundària i, sobretot, la conversió d'escoles en instituts escola, poden ser també aspectes a recolzar per aconseguir que la planificació a futur faciliti la prestació d'un servei alimentari a l'alumnat d'ESO.

Finalment, caldria oposar-se a la implementació de la jornada continuada a la primària, ja que podria comportar efectes similars als de l'ESO en l'ús dels menjadors escolars.

3. Cooperació entre administracions i voluntat dels agents educatius

La col·laboració i voluntat entre agents educatius és clau per aconseguir l'èxit de qualsevol proposta de servei o prestació de menjador escolar a l'ESO.

Aquesta voluntat ha de néixer de la **convicció sobre els beneficis que pot oferir el servei** a l'alumnat en termes d'equitat i oportunitats. Amb aquesta voluntat pot sostenir-se un compromís i exercir un lideratge suficient per buscar solucions als obstacles previsibles.

La implicació de l'equip directiu i del claustre; de les AMPA; del personal tècnic i polític d'educació i serveis socials dels Ajuntaments; dels inspectors d'educació, dels Serveis Territorials, del Departament d'Educació, juntament amb el Consell Comarcal són imprescindibles per:

- Detectar les necessitats dels adolescents del territori.
- Donar a conèixer la proposta de serveis de menjador i presentar-a com una opció desitjable i a l'abast de les famílies.
- Destinar recursos econòmics a beques de menjador, adequació i manteniment d'espais de menjador.
- Dotar al projecte de valor afegit a nivell educatiu, social i de salut.
- Donar suport en la gestió del servei: licitacions, supervisió, etc.

Depenent de l'alternativa i la seva implementació, caldrà **sumar altres agents en aquest teixit de col·laboració** (entitats socials, responsables d'equipaments, etc.).

Les associacions de famílies d'alumnes (AFA) són un agent imprescindible. En primer lloc, per poder fer el primer pas, que és conèixer i comunicar les necessitats de les famílies a les administracions responsables, transformar les necessitats en demandes i mobilitzar-les a través de tots els canals disponibles. La creació de comissions de menjador en el si de les AFA pot facilitar aquesta tasca.

Les AFA són i han estat fins ara imprescindibles per fer un segon pas, que és posar en marxa i gestionar o congestionar el servei, juntament amb la direcció del centre.

Segons l'article 10 del Decret 160/1996, de 14 de maig, les AFA poden gestionar el servei de menjador de forma directa (autogestió) o indirecta (contractació d'una empresa del sector).

Des de l'AFA, les famílies poden **responsabilitzar-se de garantir la prestació del servei de menjador**, assumint i/o donant suport als equips directius en la tasca de **gestió**.

4. Disponibilitat d'infraestructura adequada i atractiva

És imprescindible disposar, o habilitar, un espai adequat per oferir el servei de menjador, ja sigui en el propi institut o en un altre equipament. Aquest espai ha de complir amb la normativa vigent per desenvolupar el servei. També s'ha de vetllar perquè sigui **acollidor i atractiu**. **L'atractivitat de l'espai no és una qüestió menor, sinó determinant per a l'èxit de les iniciatives.**

En cas de no disposar de cap espai amb condicions per esdevenir zona de menjador, serà necessari fer un **procés d'adaptació i reforma** d'espais destinats a altres usos. Si no hi ha cuina pròpia, es pot optar per un servei de càtering. En qualsevol cas, també es pot oferir un **servei o espai de carmanyola** (exclusiu o combinat amb un servei de menjador) adaptat per aquest ús.

Aquest procés pot requerir obres, arranjament i inversions en mobiliari (microones, taules, cadires, neveres...) que han de ser autoritzats i finançats pel Departament d'Educació, en alguns casos amb col·laboració de les AFA i/o dels ajuntaments.

Si s'opta per alternatives en equipaments externs, s'ha de tenir en compte el **desplaçament** des de l'institut fins la ubicació del servei de menjador i/o carmanyola.

5. Proposta innovadora de servei, adaptada a l'alumnat d'ESO

És unànime la demanda de **repensar el model de servei de menjador a secundària** per oferir una proposta atractiva i adequada a les necessitats i característiques de l'alumnat adolescent, tenint en compte:

- **El seu gran d'autonomia:** participar de l'espai, poder escollir entre opcions i quantitat (tipus cantina self-service o buffet); incloure activitats de cuina que impliquin l'aprenentatge de com cuinar-se; possibilitat de poder marxar a casa quan s'ha acabat de dinar, etc.
- **La necessitat de desconexió i descans:** preveure opcions de descans i relax després de l'àpat – especialment després de sis hores lectives- sense haver de fer necessàriament activitat lúdica ni dinamitzada després de dinar.
- **L'atractivitat i innovació del servei** per contrarestar les atribucions negatives que ara té entre part de l'alumnat.

En la pàgina a continuació poden veure's imatges d'espai de menjador pensades per a alumnat adolescent.

6. Connexió amb activitats del PEE (estudi assistit), Pla Català de l'Esport i extraescolars de tarda als instituts.

Nombrosos instituts ubiquen en les seves instal·lacions activitats de suport educatiu, com els Tallers d'Estudi Assistit dels Plans Educatius d'Entorn, o activitats extraescolars (esportives, artístiques, científic-tecnològiques, etc.).

Disposar d'un servei de menjador o espai de carmanyola, **facilita l'assistència a aquestes activitats en horari de tarda**, especialment si el seu horari es coordina amb el servei de menjador.

Són d'especial interès els tallers d'estudi assistit o espais per fer deures amb suport. Generalment, es percep que són aquestes activitats, relacionades amb el propòsit acadèmic i necessari per als alumnes, les que més assistència obtenen en el context dels instituts.

Alguns entorns són rics en oferta extraescolar i fan poc necessari que l'institut organitzi activitats addicionals. En tot cas, el servei de menjador pot facilitar l'accés a les activitats extraescolars a adolescents que viuen en nuclis poblacionals molt dispersos.





Font: CSM Mensa



Font: Haba Pro



Font: Haba Pro



Font: Haba Pro

Alguns consideracions sobre requisits de viabilitat de les empreses del sector

S'ha entrevistat a tres empreses del sector de menjadors escolars i de la comarca del Baix Llobregat per contrastar amb elles els requisits de viabilitat d'un servei de menjador a l'ESO.

Les empreses entrevistades han estat:

- 7 i tria (Fundesplai)
- Roca González
- Fundació Rubricatus.

Sintetitzem a continuació les seves recomanacions:

Característiques i valors del servei

- Per garantir que el menjador és un espai educatiu ha de tenir una durada mínima de 1h 30.
- Els adolescents prefereixen no fer activitats dinamitzades, però cal garantir l'acompanyament educatiu a través dels referents. Les activitats poden plantejar-se com a complement, no una obligació.
- La proposta ha de contemplar les necessitats de llibertat i autonomia de l'alumnat.
- Dissenyar un espai i un servei atractiu per als adolescents (ex. amb zona chill out, combinació de taules altes i baixes...).
- Disposar d'un espai que permeti oferir el servei de menjador en un únic torn (en el cas de centres amb jornada intensiva).

Característiques dels menús

- Adaptar els menús als gustos dels adolescents.
- És preferible, si és possible, cuina pròpia per oferir un menú acabat de fer, sa, bo i de proximitat.

Prospecció d'alternatives per oferir el servei de menjador escolar a secundària a la comarca del Baix Llobregat

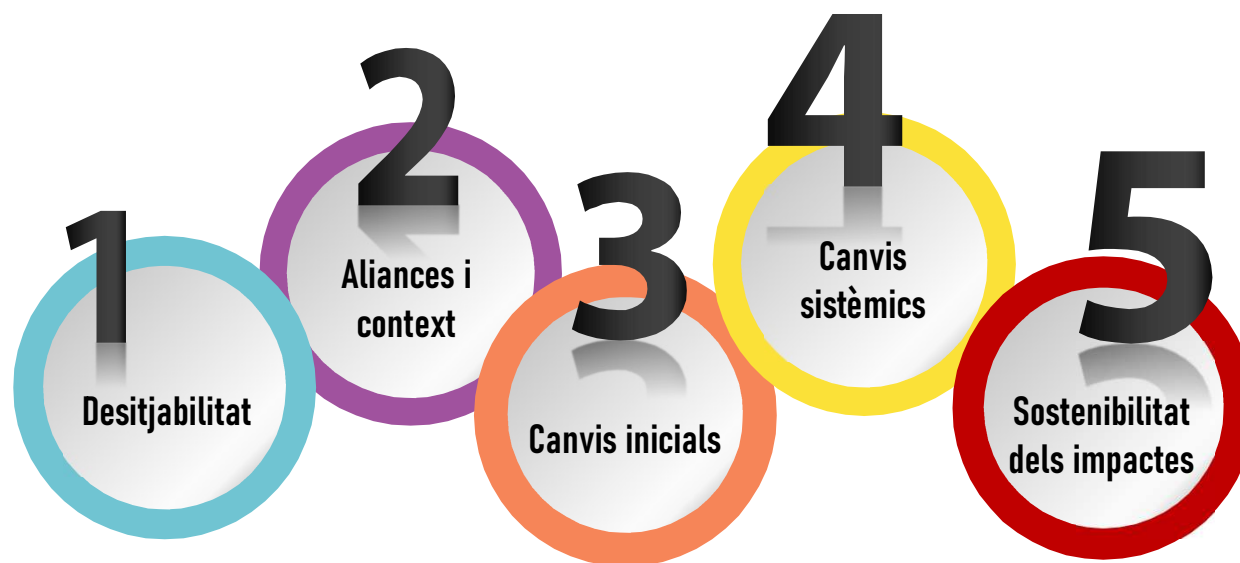
Necessitats de personal

- El monitoratge ha de tenir experiència en gestió de conflictes, assetjament i trastorns de la conducta alimentària.
- Les condicions de contractació dificulten establir a professionals qualificats en el treball amb adolescents.

Viabilitat econòmica

- Cal preveure inversions periòdiques en les instal·lacions. Les licitacions han de contemplar-ho.
- Preus massa ajustats posen en joc la continuïtat del servei. A més, darrerament ha pujat l'IPC i el preu de les matèries primeres i de l'energia. Hi ha hagut també millores en els convenis laborals.
- El preu ha de preveure poder acomplir amb les exigències de matèria primera de qualitat (ecològica, de proximitat) i acompanyament (monitoratge i monitoratge de suport al es NESE).
- Amb els preus actuals del Decret de menjadors (6,53€) els usuaris mínims per cobrir costos és de 40 aproximadament.
- El preu mínim possible se situa al voltant de 4,5€, però exigeix uns 80 usuaris fixos.
- Un auxiliar de servei de cuina pot donar servei a uns 50-70. Pel que fa al monitoratge, fins a 30, hi ha d'haver un monitor i a partir de 31, n'ha d'haver dos (ràtio 1/30). La despesa de personal es dispara molt amb una diferència mínima en aquests números tan baixos.
- Per oferir un servei amb menú cuinat a la cuina pròpia, caldria muntar un equip de cuina sencer, i per això, el nombre d'usuaris mínims hauria de ser 90-100.

4.6. Proposta de passos per la implementació del servei de menjador a secundària



A les pàgines següents es fa una proposta d'accions per poder arribar a la posada en marxa de serveis de menjador escolar a l'ESO a la comarca del Baix Llobregat.

Seguint la teoria del canvi, la proposta comença per treballar la desitjabilitat de que existeixin aquest tipus de serveis. Això és així perquè actualment no hi ha un context que consideri necessària la implementació del servei de menjador als instituts de secundària. Això suposa resistències en la proposta de solucions que passin per un abordatge col·lectiu i la modificació de l'estatus quo.

En el diagrama a continuació s'explica els cinc passos de la proposta. A continuació s'expliquen amb més detall els tres primers.

Procés de transformació de la situació actual segons la teoria del canvi



1

Desitjabilitat

Com podem treballar la desitjabilitat de la implementació del servei de menjador?



Demostrar i visibilitzar la necessitat, explicar els beneficis del canvi.

Definir la proposta, comunicar-la i fer-la desitjable per als actors a qui va destinada.

Les següents **propostes** van destinades a problematitzar la situació actual, posar en dubte la seva normalització i convèncer de la possibilitat de canviar-la.



Identificar i conèixer la situació de l'alumnat més vulnerable:

- Fer seguiment de l'alumnat de primer d'ESO amb beca de menjador a 6è de primària.
- Consultar a famílies amb ajuts (Banc dels Aliments, Targeta Moneder, etc.) que tenen fills o filles escolaritzats a l'ESO.
- Foment de la sol·licitud de beques de menjador a primer d'ESO.



Obtenir informació de com dina i quins hàbits té l'alumnat:

- Enquesta sobre les condicions en què es realitzen els àpats i els hàbits de salut i alimentaris.
- Seguiment periòdic dels indicadors obtingut i les necessitats detectades.
- Visibilitzar serveis existents.



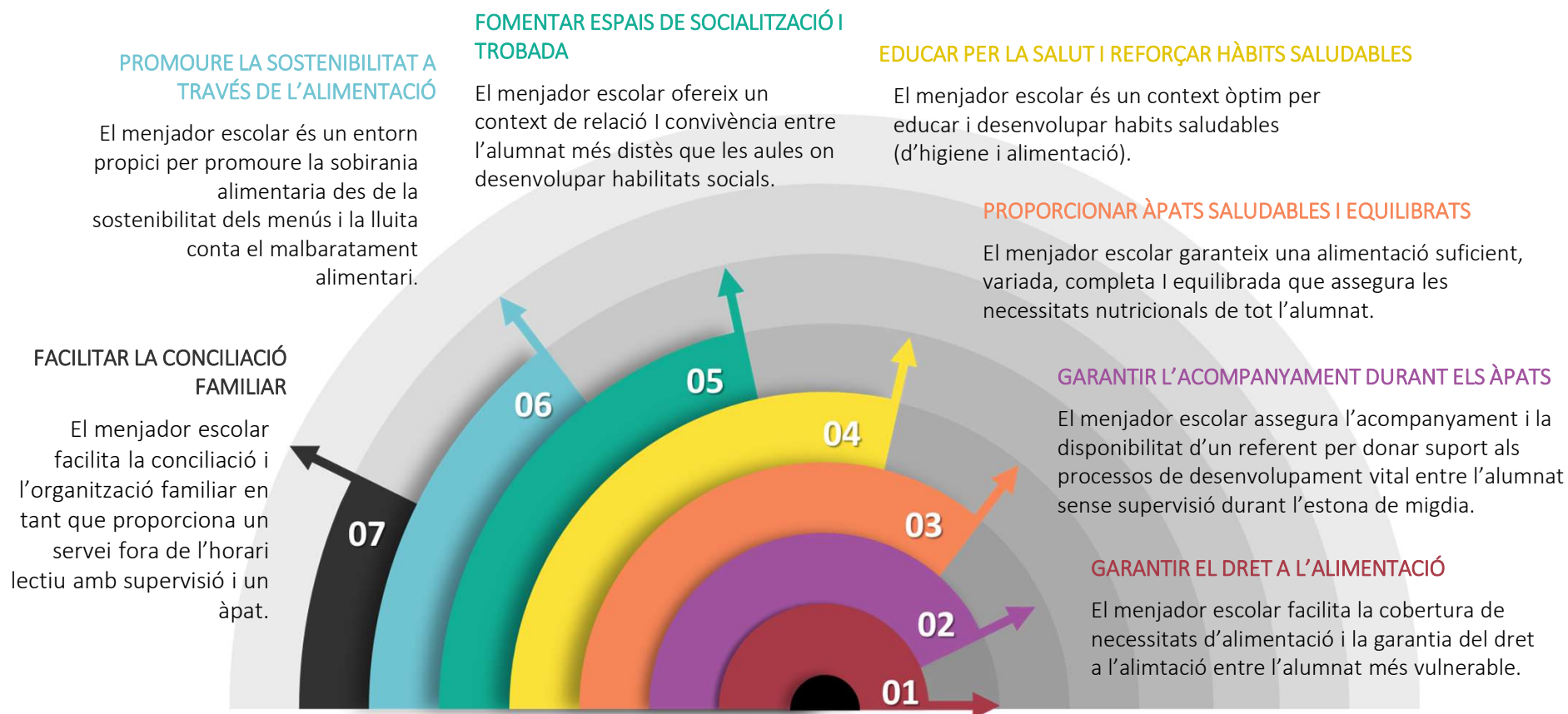
Debatre la necessitat de menjador amb els agents i administracions competents:

- Difondre resultats d'estudis sobre la manca/necessitat de serveis de menjador a la comarca.
- Crear oportunitats de debat amb representants d'AMPA, personal tècnic, polític i docent dels municipis sobre la situació.
- Exigència d'un posicionament sobre la situació al Departament d'Educació i al Síndic de Greuges.

Quins són els beneficis del servei de menjador a secundària que fan que la seva implementació sigui desitjable?

El menjador escolar és un factor de protecció i promoció de la salut i el benestar de l'alumnat de secundària, en tant que incideix directament en l'alimentació i el desenvolupament d'hàbits saludables. Però també ho és perquè ofereix un entorn relacional i de convivència.

Els hàbits saludables d'infants i joves s'eduquen i s'adquireixen sobretot a l'entorn familiar, però l'institut, com a agent educador, pot tenir un paper en la compensació de desigualtats o de pautes d'alimentació poc saludables.



2 Aliances i context

Què necessitem per dur a terme el canvi?



Identificar oportunitats del context.

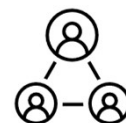
Mobilitzar aliances per crear un impacte col·lectiu

Les següents **propostes** busquen l'adhesió d'agents del territori i la creació d'un context favorable per garantir una implementació exitosa:



Facilitar connexions entre el servei de menjador i altres oportunitats educatives de l'entorn:

- Oferta d'activitats extraescolars del Pla Català de l'Esport o Tallers d'Estudi Assistit als instituts vinculades a l'horari i servei de menjador.
- Vinculació amb tallers de cuina (ex. tallers "Cuina sense pares") i altres propostes que han demostrat tenir interès.
- Planificació d'una oferta municipal (per exemple en centres cívics i espais joves) tenint en compte els horaris i ubicacions del servei de menjador.



Implicar als agents i establir sinèrgies per una acció col·laborativa:

- Acompanyament i mobilització de les AFA dels instituts (ex. creació de comissions de menjador/cantina per idear solucions).
- Implicació de serveis municipals, equipaments i entitats en l'aportació de recursos i solucions.
- Aliança amb professionals de l'entorn que treballen amb població adolescent o sobre temes d'alimentació: ex. nutricionistes dels CAPs, serveis de Joventut, personal de centres oberts... Tant per planificar la proposta com fer difondre el servei i per aportar valor afegit amb activitats conjuntes.



Identificar recursos disponibles:

- Crida a instituts i AMPA de la comarca oberts a posar en marxa experiències pilot de servei de menjador per l'alumnat.
- Sondeig d'equipaments adequats al territori on ubicar experiències pilot de serveis de menjador.

3

Canvis inicials

Com podem iniciar el procés de transformació?



Portar a terme accions inicials i experimentals (assaig i error) que puguin ser la base de canvis sistèmics

Implementació de projectes pilot

Les **propostes** plantegen activitats concretes per cada alternativa per iniciar el procés de transformació a partir de la implementació de projectes que permetin avaluar empíricament la seva idoneïtat i viabilitat:



Alternativa 1. Impuls de la reforma horària:

- Recerca sobre l'experiència horària dels Instituts-Escola i centres concertats: recollida d'evidències sobre els efectes dels canvis i en el servei de menjador escolar.
- Actualització de la proposta del servei de menjador escolar a l'etapa de secundària tenint en compte les necessitats d'autonomia i participació de l'alumnat, incloent el desenvolupament d'hàbits saludables i la lluita contra el malbaratament alimentari.



Alternativa 2. : Manteniment de la jornada intensiva assegurant un servei de menjador al final de la jornada

- Activació de servei de menjador amb monitoratge a instituts amb cantina o espais adequats (opció d'ampliar licitacions existents amb una part garantida o subvencionada per al concessionari, per oferir el servei de menú amb opció a beca i requisits saludables).
- Subvenció a projectes innovadors d'adequació d'espais i instal·lacions per oferir menjador o/i espai carmanyola, liderats per equips directius i AFA d'instituts.
- Subvenció i suport per habilitar espais carmanyola, combinats amb opcions de cuina d'aprofitament (projecte Recooperem aplicat a instituts, amb opció d'escalfar menús sobrants d'escoles de primària) o bé amb reserva de menús de línia freda.



Alternativa 3: Servei de menjador per a alumnat d'ESO extern a l'institut

- Menjador escolar amb projecte educatiu i cultural.
- Menjador escolar de secundària a les escoles de primària, facilitant assessorament per posar d'acord les AFA dels diferents centres implicats, i adaptar els contractes i condicions de viabilitat per a les empreses concessionàries.

Proposta de localització dels projectes pilot

Els projectes pilot ofereixen un marc idoni per posar en marxa el servei de menjador en contextos molt diversos i valorar les diferents estratègies per donar resposta a les necessitats de cada escenari amb l'objectiu de garantir l'àpat del migdia a l'alumnat de secundària.

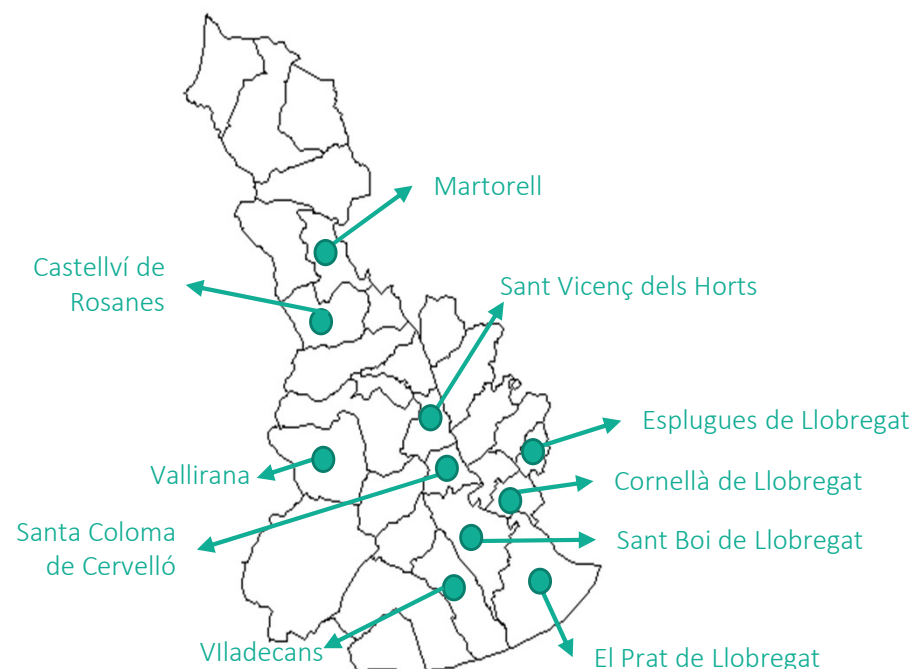
Hi ha contextos socials i territorials que fan prioritària la implementació d'un servei de menjador per a l'alumnat de secundària que reforci la protecció benestar i oportunitats dels adolescents.

A continuació es resumeixen aquests factors contextuais, els quals poden donar-se simultàniament en els mateixos llocs:

- Entorns amb un **predomini d'alumnat amb poca xarxa familiar** o jornades laborals extenses amb dificultats per acompanyar-lo al migdia.
- Entorns on el **risc d'absentisme i abandonament escolar prematur és alt**.
- Entorns on el **temps de desplaçament és molt llarg**, de manera que l'alumnat no pot dinar a casa abans de les 15:15-15:30h.
- Entorns amb un **predomini de famílies amb baix nivell de renda** i amb un percentatge elevat d'alumnat amb dret a beca de menjador escolar a primària.
- Entorns on els adolescents no tenen **cap estructuració del temps de tarda** per falta de propostes, equipaments o transport en horari no lectiu.
- Entorns on es constaten **casos de soledat i/o prevalença d'hàbits poc saludables** entre la població adolescent (consum de tòxics, sobreexposició a pantalles, alimentació poc nutritiva, etc.).
- Entorns amb predisposició política **per diversificar les oportunitats educatives al territori** per garantir l'equitat, la convivència i la cohesió.

En base a aquests factors de l'entorn, es proposa dur a terme els projectes pilot als municipis que apareixen al mapa de sota, la selecció dels quals ha respost als criteris següents:

- ✓ **Diversitat territorial** en quan a dispersió dels nuclis poblacionals, disponibilitat d'instituts i escolarització d'alumnat resident a altres municipis.
- ✓ **Necessitats clarament detectades** (de salut, alimentació no coberta, soledat, etc.) tot i la poca demanda.
- ✓ Existència de més d'un **centre d'alta complexitat** al municipi.
- ✓ Diversitat en quan a la **disponibilitat** del servei, instal·lacions i/o espais propers als instituts.
- ✓ **Voluntat expressa** de garantir el servei de menjador entre l'alumnat de secundària del municipi.



A close-up photograph of a person's hand holding a clear glass rectangular container. Inside the container, there is spaghetti topped with diced tomatoes and green herbs. The container is resting on a light-colored wooden surface. The background is blurred, showing a person wearing a brown shirt.

05.

METODOLOGIA

5. METODOLOGIA

La metodologia d'aquest estudi s'ha enfocat en la prospectiva de solucions i alternatives a partir del diàleg amb els agents clau de cada municipi i d'una mostra diversa d'instituts públics.

Per a l'elaboració d'aquest estudi s'ha entrevistat a un total de 30 ajuntaments i 35 equips d'instituts públics de la comarca.

Entre els primers, s'ha citat al personal tècnic d'educació i, atès a la problemàtica que ocupa l'estudi, al personal de serveis socials.

La tria de centres educatius de municipis amb més d'un institut, respon a criteris de vulnerabilitat, prioritzant les entrevistes a instituts qualificats de complexitat alta o localitzats en zones d'influència on el percentatge de població en situació de vulnerabilitat és més alt.

Tanmateix, també s'han inclòs centres que actualment tenen servei de menjador per poder copsar el seu funcionament i experiència en la implementació.

Finalment, la disponibilitat dels instituts ha condicionat la mostra entrevistada, ja que no tots han respost a la sol·licitud d'entrevista per aquest estudi.

La relació d'ajuntaments i instituts que han contribuït amb les seves aportacions a l'elaboració d'aquest informe es pot veure en la pàgina següent.

Les entrevistes s'han realitzat telemàticament entre els mesos d'octubre de 2022 a gener de 2023.

Ajuntaments entrevistats (per ordre alfabètic de municipi)

Ajuntament d'Abrera
Ajuntament de Begues
Ajuntament de Castelldefels
Ajuntament de Castellví de Rosanes
Ajuntament de Cervelló
Ajuntament de Collbató
Ajuntament de Corbera de Llobregat
Ajuntament de Cornellà de Llobregat
Ajuntament del Papiol
Ajuntament del Prat de Llobregat
Ajuntament d'Esparreguera
Ajuntament d'Esplugues de Llobregat
Ajuntament de Gavà
Ajuntament de La Palma de Cervelló
Ajuntament de Martorell
Ajuntament de Molins de Rei
Ajuntament d'Olesa de Montserrat
Ajuntament de Pallegà
Ajuntament de Sant Andreu de la Barca
Ajuntament de Sant Boi de Llobregat
Ajuntament de Sant Climent de Llobregat
Ajuntament de Sant Esteve Sesrovires
Ajuntament de Sant Feliu de Llobregat
Ajuntament de Sant Joan Despí
Ajuntament de Sant Just Desvern
Ajuntament de Sant Vicenç dels Horts
Ajuntament de Santa Coloma de Cervelló
Ajuntament de Torrelles de Llobregat
Ajuntament de Vallirana
Ajuntament de Viladecans

Instituts públics entrevistats (per ordre alfabètic de municipi)

Institut Begues
Institut Josep Lluís Sert, Castelldefels
Institut Mediterrània, Castelldefels
Institut Corbera de Llobregat
Institut Esteve Terrades i Illa, Cornellà de Llobregat
Institut Joan Miró, Cornellà de Llobregat
Institut Maria Aurèlia Campmany, Cornellà de Llobregat
Institut Miquel Martí i Pol, Cornellà de Llobregat
Institut Neus Català, Cornellà de Llobregat
Institut El Cairat, Esparraguera
Institut Joanot Martorell, Esplugues de Llobregat
AFA IES la Mallola, Esplugues de Llobregat
Institut de Bruguers, Gavà
Institut Joan Oró, Martorell
Institut Lluís de Requesens, Molins de rei
Institut Creu de Saba, Olesa de Montserrat
Institut Pallejà
Institut Baldiri Guilera, el Prat de Llobregat
Institut Estany de la Ricarda, el Prat de Llobregat
Institut Ribera Baixa, el Prat de Llobregat
Institut Salvador Dalí, el Prat de Llobregat
Institut Camps Blancs, Sant Boi de Llobregat
Institut Joaquin Rubió i Ors, Sant Boi de Llobregat
Institut Montserrat Colomer, Sant Esteve Sesrovires
Institut Olorda, Sant Feliu de Llobregat
Institut Jaume Salvador Pedrol, Sant Joan Despí
AFA Institut Sant Just Desvern
Institut Frederic Mompou, Sant Vicenç dels Horts
Institut Gabriela Mistral, Sant Vicenç dels Horts
Institut-Escola Torrelles de Llobregat
Institut de Sales, Viladecans
Institut Josefina Castellví, Viladecans
Institut Josep Mestres i Busquets, Viladecans
Institut Miramar, Viladecans
Institut Olímpia, Viladecan

Empreses del sector entrevistades

Finalment, per contrastar les conclusions i valorar els requisits pel plantejament de les propostes, es va fer una prospectiva a empreses del sector que actuen a la comarca en l'actualitat.

Les empreses entrevistades han estat:

7 i Tria / Fundesplai
Fundació Rubricatus
Roca González

Prospectiva d'alternatives per oferir el servei de menjador escolar a secundaria a la comarca del Baix Llobregat

